

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.

О.Ю. Михайлова
_____ 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
(с использованием ЭОР, ДОТ)**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ В УСЛОВИЯХ
МАСТЕРСКОЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»|**

г. Тюмень, 2019 год

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

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ В УСЛОВИЯХ
МАСТЕРСКОЙ 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:

- профессиональным стандартом «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 608н;
- 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. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – удостоверение о повышении квалификации.

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.

3-10 Требования ФГОС СПО, содержание примерных или типовых образовательных программ, учебников, учебных пособий (в зависимости от реализуемой образовательной программы, преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)).

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.

У-12 Анализировать проведение учебных занятий и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность.

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: педагогические работники сторонних образовательных организаций, реализующих обучение по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер/ специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело.

Трудоемкость обучения: 16 ак. часов.

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	
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:				Лабораторные занятия
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн			
1.	Модуль 1. Методическое обеспечение проведения лабораторно-практических занятий	14	1	2	6	4	1	–	–
2.	Модуль 2. Технология приготовления блюд на основании меню	8	–	–	1	2	5	–	–
	Итоговая аттестация	2	–	–	–	–	–	2	–
	ИТОГО:	24	1	2	7	6	6	2	–

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модулей, тем	Содержание учебного материала, практические занятия, лабораторные задания	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ТД
1.	Модуль 1. Методическое обеспечение проведения лабораторно-практических занятий		8	6	
1.1	Тема 1.1. Разработка рабочих программ по профессиональным модулям с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия	Практическое занятие 1 Анализ Технического описания компетенции «Поварское дело» и Спецификации стандарта Worldskills (WSSS). Распределение вариативной части рабочей программы в соответствии с проведенным анализом	2	2	З-10, У-12
1.2	Тема 1.2. Подготовка обучающихся к выполнению заданий на демонстрационном экзамене по стандартам Ворлдскиллс Россия	Содержание Базовые принципы объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров Организационный этап Подготовительный день Проведение демонстрационного экзамена Паспорт компетенций (Skills Passport)	1	2	З-1
		Практическое занятие 2 Анализ оценочной стратегии и технических особенностей оценки, критериев оценки в рамках анализа контрольно-оценочной документации	1	2	У-12
1.3	Тема 1.3. Внедрение элементов Ворлдскиллс в лабораторно-практические занятия профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практическое занятие 3 Разработка рецептуры на основании задания, перечня сырья, инфраструктурного листа Составление меню Оформление заявки сырья Составление чек листа Составление списка «Тулбокс»	3	–	З-1, З-2, З-4, З-6

1.4	Тема 1.4. Организация рабочего места	Лабораторное занятие 1	1	–	3-4, 3-5, 3-6
		Организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс (схема застройки бокса). Организация рабочей поверхности участника в боксе			
2.	Модуль 2. Технология приготовления блюд на основании меню		6	2	
2.1	Тема 2.1. Приготовление блюда в соответствии с заданием	Лабораторное занятие 2	4	–	3-2 – 3-9, У-1 – У11 ТД1, ТД2, ТД3, ТД4
		Проверка сырья Расстановка оборудования и инвентаря Приготовление и реализация блюда			
2.2	Тема 2.2. Оценка выполненного задания в соответствии со стандартом Ворлдскиллс Россия	Лабораторное занятие 3	1	–	3-2, 3-3 ТД3, ТД4
		Оценка в соответствии с критериями оценки			
2.3	Тема 2.3. Корректировка Ворлдскиллс Россия	Практическое занятие 4	1	2	3-1, 3-2, 3-4 3-6
		Корректировка рецептуры, перечня сырья, меню, заявки сырья, чек листа, списка «Тулбокс» на основании проработки			
Зачет			2		
Всего			16	8	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Модуль 1. Методическое обеспечение проведения лабораторно-практических занятий
2 день	Модуль 1. Методическое обеспечение проведения лабораторно-практических занятий Модуль 2. Технология приготовления блюд на основании меню
3 день	Модуль 2. Технология приготовления блюд на основании меню Итоговая аттестация
* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) 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 шт.; - рабочие места обучающихся – 15 шт.; - маркерная доска
Мастерская «Поварское дело»	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. 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); - 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

		<p>(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> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - гостроемкости; - 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: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 272с.

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: учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева./ - М.: ИЦ Академия, 2018 - 80 с. – (Повар. Базовый уровень)
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.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. - 496 с.
5. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 400 с.
6. 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. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.food-industru.ru

4. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: one-umnik.ru

Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 2010 г.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - 2015 г.

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» (Эксперт Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WORLD SKILLS RUSSIA) Тюменской области 2020 по компетенции «Поварское дело»)

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