

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

« 15 » 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шлак Т.Е.

подпись

« 16 » декабря 20 19 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«ПРОЕКТИРОВЩИК ФИТНЕС-ЗАВТРАКОВ»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ПРОЕКТИРОВЩИК ФИТНЕС-ЗАВТРАКОВ»

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:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск №51, раздел «Торговля и общественное питание», §21. Повар 2 разряд (Постановление Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30);
- профессиональным стандартом «Повар» (приказ 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 (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование).

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

3-2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3-3 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3-4 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

3-5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3-6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3-7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Уметь:

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

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

У-3 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-4 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У-5 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-6 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

У-7 Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Владеть трудовыми действиями (ТД1):

ТД-1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ТД-2 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

ТД-3 Разработка меню/ ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-4 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

3. Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 28 ак.часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1	Модуль 1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания	4	4	–	–	–
2	Модуль 2. Технология обработки сырья для приготовления фитнес-завтраков	6	2	–	4	–
3	Модуль 3. Технология приготовления фитнес-завтраков	14	4	–	10	–
4	Демонстрационный экзамен	4	–	–	–	4
	ИТОГО:	28	10	–	14	4

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ПК
1.	Модуль 1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания		4	
1.1	Тема 1.1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания	Содержание Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	1	3-5
		Производственная санитария в предприятиях общественного питания		
1.2	Тема 1.2. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание Нормативно-технологическая документация на предприятии общественного питания	1	3-1, 3-4
		Регламенты и стандарты, используемые на предприятии общественного питания. Виды документации, правила использования		
1.3	Тема 1.3 Организация рабочего места для приготовления фитнес-питания	Содержание Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления	1	3-1, 3-2, 3-3
		Технологическое оборудование, инвентарь при приготовлении фитнес-питания		
1.4	Тема 1.4 Физиология питания	Содержание Физиология питания и здоровье человека	1	3-4, 3-6
		Энергетическая ценность пищевых продуктов		
		Влияние пищевых факторов на организм человека		
2.	Модуль 2. Технология обработки сырья для приготовления фитнес-завтраков		6	
2.1	Тема 2.1 Ассортимент и требования к качеству сырья для приготовления фитнес-завтраков	Содержание Ассортимент сырья, используемого для приготовления фитнес-завтраков	1	3-2, 3-3, 3-4

		Главные требования к качеству сырья для приготовления фитнес-завтраков, ГОСТы		
2.2.	Тема 2.2 Обработка сырья для приготовления фитнес-завтраков	Содержание	1	3-3, 3-4
		Технологические режимы и операции по обработке сырья для приготовления фитнес-завтраков		
		Условия хранения сырья для сохранения полезных свойств		
		Лабораторное занятие 1	4	У-3, ТД-3
		Обработка сырья (овоци, фрукты, зелень, рыба, морепродукты, мясо, птица) для приготовления фитнес-завтраков		
3.	Модуль 3. Технология приготовления фитнес - завтраков		14	
3.1.	Тема 3.1. Щадящие методы термообработки продуктов для приготовления фитнес-завтраков	Содержание	1	3-4
		Виды термической обработки		
		Температурный режим, технология су-вид		
		Применение оборудования для приготовления овощных и фруктовых фрешей		
3.2.	Тема 3.2. Технология приготовления блюд из овощей, фруктов, круп и бобовых, блюд из яиц и творога.	Содержание	1	3-4, 3-6, 3-7
		Ассортимент блюд из овощей, фруктов, круп и бобовых, блюд из яиц и творога, энергетическая ценность блюд		
		Расчёт онлайн калоризатором		
		Техника оформления блюд		
		Лабораторное занятие 2	4	У-1 – У-7, ТД-1 – ТД-4
		Приготовление блюд из овощей, фруктов, круп и бобовых, блюд из яиц и творога		
		Обработка яйца, приготовление бутербродов с яйцом пашот и омлетом		
3.3.	Тема 3.3. Технология приготовления блюд из рыбы, птицы и мяса	Содержание	1	3-4, 3-6, 3-7
		Ассортимент блюд из рыбы, птицы и мяса. Энергетическая ценность блюд		
		Расчёт онлайн калоризатором		
		Техники оформления блюд		
		Лабораторное занятие 3	3	У-1 – У-7,

		Приготовление овощных салатов		ТД-1 – ТД-4
3.4.	Тема 3.4. Технология приготовления низкокалорийных десертов и мучных кондитерских изделий	Содержание	1	3-4, 3-6, 3-7
		Ассортимент низкокалорийных десертов и мучных кондитерских изделий, энергетическая ценность блюд		
		Расчет онлайн калоризатором		
		Техники оформления десертов, мучных кондитерских изделий	3	У-1 – У-7, ТД-1 – ТД-4
		Лабораторное занятие 4		
Приготовление низкокалорийных десертов и мучных кондитерских изделий				
4	Демонстрационный экзамен		4	ТД-1 – ТД-4
		Всего	28	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Модуль 1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания
2 день	Модуль 2. Технология обработки сырья для приготовления фитнес-завтраков
3 день	Модуль 3. Технология приготовления фитнес - завтраков
4 день	Модуль 3. Технология приготовления фитнес - завтраков
5 день	Итоговая аттестация – демонстрационный экзамен
* 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-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); - 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));

		<ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); - Стол производственный (Стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 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 документы:

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>

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с. [Электронная версия издания]

2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с. [Электронная версия издания]

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. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

4. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с. – Серия: Профессиональное образование.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.М. Ларионова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 208 с. [Электронная версия издания]

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

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

Дополнительная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андронова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с. [Электронная версия издания]

3. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с. [Электронная версия издания]

4. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

5. Семичев Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

6. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

Электронные ресурсы:

- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru> .

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде экзамена. По результатам любого из видов промежуточной аттестации, выставляются отметки по двухбалльной системе («зачтено», «не зачтено»).

Итоговая аттестация включает в себя:


- 1) демонстрационный экзамен по компетенции;
- 2) тестирование.

Типовое задание демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» включает в себя:

Модуль №1

Задание для проведения демонстрационного экзамена:

- Время выполнения – 3 часа.

Часть А	Finger food
Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 5 штук каждого вида. Размер «на два укуса» <ul style="list-style-type: none">- 1ый вид (ово-лакто): - используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты); (<i>Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты</i>)- 2ой вид с использованием бородинского хлеба: - обязательный компонент свежий огурец.
Подача	Закуски должны быть поданы на 1 плоском блюде (10 штук, 5 и 5, всего 10 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой: 
Часть В	Вегетарианская горячая закуска - Паста
	Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления (<i>Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты</i>) - Использовать продукт из чёрного ящика - овощ
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none">• Масса блюда максимум 180 г• 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая глубокая

	<p>с плоскими полями 26 – 28 см</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температура подачи тарелки от 50 °С до 65 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Время приготовления составляет 3 часа • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи • Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка

Примеры тестовых заданий:

1. Как называется искусство фигурной резьбы по овощам и фруктам?

- a. Картинг;
- b. Карвинг;
- c. Дайвинг

Ответ: b. Карвинг;

2. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- a. Мытье;
- b. Сортировка;
- c. Калибровка;
- d. Нарезка;
- e. Очистка;
- f. Дочистка

Ответ: b, c, a, e, f, d

3. Установите соответствие

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> a. Яйца всмятку b. Яйца сваренные без скорлупы c. Яичница глазунья d. Омлет натуральный запеченный e. Яйца, запеченные под молочным соусом | <ul style="list-style-type: none"> a. Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. b. Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. c. Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. d. Отпускают на порционной сковородке, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. e. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами. |
|--|---|

Ответ: a-c, b-e, c-d, d-a, e-b

4. Чем отличаются омлеты от яичниц?

Ответ: Омлеты приготавливают с добавлением жидкости – молока, воды или сливок

6. Составители программы

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

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