

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»
О.В. Юдина
20 19 г.



**Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки**

**«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях
питания»**

Красноярск 2019 г.

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки направлена на получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности в области организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции «Поварское дело».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии со:

– спецификацией стандарта компетенции 34 WSI «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications) от 2017 г. (секции 1. Организация и управление работой, 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда, 4. Знания об ингредиентах и меню, 5. Подготовка ингредиентов, 6. Применение различных методов тепловой обработки, 7. Изготовление и презентация блюд);

– профессиональным стандартом «Повар» (приказ Минтруда РФ от 08.09.2015 № 610н);

– требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 по специальности «Поварское и кондитерское дело» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12. 2016 г. № 1565) к результатам освоения образовательной программы.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (наличие медицинской книжки).

2.2 Требования к результатам освоения программы

Освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации и обладать следующими профессиональными компетенциями:

– организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента;

– проводить приготовление, оформление и презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий сложного ассортимента;

– осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В результате освоения программы слушатель:

должен знать:

– историю и современное состояние, перспективы движения WorldSkills International;

– спецификацию стандарта Ворлскиллс по компетенции «Поварское дело»;

– требования охраны труда и техники безопасности;

– принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации.

– методы и влияние тепловой обработки и их применение;

– виды соусов, супов и правила их приготовления, классические гарниры и дополнения к основным блюдам, виды блюд, используемые для сервировки, посуды и оборудования, используемые для презентации, тенденции в презентации блюд;

– схему организации и структуру ресторанного бизнеса;

– сезонность и колебание цен на ингредиенты, рыночные принципы торговли, методы калькуляции цены на блюда, процесс заказа продуктов и оборудования, факторы, влияющие на стоимость блюд;

– системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы;

– принципы разработки сбалансированного меню различного назначения;

должен уметь:

– использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники;

– применять правильные методы обработки и учитывать сроки обработки сырья для каждого ингредиента и блюда;

– сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;

– учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке, правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;

– обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;

– следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;

– изготавливать широкий диапазон блюд: супы и соусы, закуски горячие и холодные, блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда;

– изготавливать и презентовать готовые блюда;

– планировать работу в течение дня для себя и других работников производства, координировать действия при решении задач;

– оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;

– определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

– создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 256 академических часов.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий (не более 10%).

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»	8	4	2	2	Зачет
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2	2	Зачет
3.	Модуль 3. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	24	10	12	2	Экзамен
4.	Модуль 4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и	140	42	96	2	Экзамен

	кулинарных изделий сложного ассортимента потребителей					
5.	Модуль 5. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	60	26	32	2	Экзамен
6.	Итоговая аттестация	16			16	ДЭ
	ИТОГО:	256	86	144	26	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»	8	4	2	2	Зачет
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров.	2	2			
1.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	4	2	2		
1.3	Промежуточная аттестация	2			2	
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	8	4	2	2	Зачет
2.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	2			
2.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции	4	2	2		
2.3	Промежуточная аттестация	2			2	
3.	Модуль 3. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	24	10	12	2	Экзамен
3.1	Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	10	6	4		
3.2	Соблюдение норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).	12	4	8		
3.3	Промежуточная аттестация	2			2	
4.	Модуль 4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий сложного ассортимента потребителей	140	42	96	2	Экзамен
4.1	Раздел 1. Санитария и гигиена	6	6			
4.1.1	Законодательство и принятые нормы, касающиеся	2	2			

	закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд					
4.1.2	Использование производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями	4	2	2		
4.1.3	Знания об ингредиентах и меню. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд. Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания	2	2			
4.2	Раздел 2. Подготовка ингредиентов	8	8			
4.2.1	Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке. Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение	4	2	2		
4.2.2	Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование	4	2	2		
4.2.3	Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи	4	2	2		
4.2.4	Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления. Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке	4	2	2		
4.3	Раздел 3. Применение различных методов тепловой обработки	4	4			
4.3.1	Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты.	4	2	2		
4.3.2	Применение современных технологий и методов приготовления пищи.	4	2	2		
4.4	Раздел 4. Изготовление и презентация блюд	106	24	82		
4.4.1	Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд.	2	2			
4.4.2	Важность презентации блюд как части комплексного впечатления. Тенденции в презентации блюд.	2	2			
4.4.3	Технология приготовления холодных закусок.	2	2			
4.4.4	Мастер-класс «Приготовление 2 видов холодных закусок» (FingerFood)	8	2	6		
4.4.5	Мастер-класс «Приготовление соусов»	4		4		
4.4.6	Мастер-класс «Приготовление пюре из овощей с использованием различных способов тепловой обработки»	4		4		

4.4.7	Мастер-класс «Различные виды нарезки и приготовление гарниров из овощей»	4		4		
4.4.8	Мастер-класс «Способы кулинарной тепловой обработки рыбы, используемые при приготовлении блюд»	4		4		
4.4.9	Технология приготовления горячих блюд из рыбы.	2	2			
4.4.10	Мастер-класс «Приготовление, оформление и подача горячего блюда из рыбы»	8	2	6		
4.4.11	Мастер-класс «Приготовление песочного теста»	4		4		
4.4.12	Мастер-класс «Приготовление открытого яблочного пирога на основе песочного теста»	6		6		
4.4.13	Мастер-класс «Сочетание и применение различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно»	4		4		
4.4.14	Технология приготовления блюд из морепродуктов.	2	2			
4.4.15	Мастер-класс «Приготовление соусов и гарниров для блюд из морепродуктов»	4		4		
4.4.16	Мастер-класс «Приготовление горячей закуски из морепродуктов»	6	2	4		
4.4.17	Мастер-класс «Приготовление картофельного gratin»	4		4		
4.4.18	Мастер-класс «Приготовление гарниров с использованием разных видов овощей»	4		4		
4.4.19	Технология приготовления блюд из рубленой массы.	2	2			
4.4.20	Мастер-класс «Приготовление бифштекса рубленного из говядины».	8	2	6		
4.4.21	Технология приготовления изделий из заварного полуфабриката.	2	2			
4.4.22	Мастер-класс «Приготовление Эклеров с сохранением (классической формы)»	4		4		
4.4.23	Мастер-класс «Приготовление заварного лимонного крема ручным методом «на водяной бане»»	4		4		
4.4.24	Мастер-класс «Приготовление разных видов глазури для эклера»	4		4		
4.4.25	Мастер-класс «Приготовление глазированного Эклера с сохранением (классической формы) с заварным лимонным кремом»	8	2	6		
4.5	Промежуточная аттестация	2			2	
5.	Модуль 5. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	60	26	32	2	Экзамен
5.1	Организация и управление работой	48	18	30		
5.2	Разработка различных видов меню	10	8	2		
5.3	Промежуточная аттестация	2			2	
6.	Итоговая аттестация	16			16	
6.1	Демонстрационный экзамен по компетенции	16			16	ДЭ

	ИТОГО:	256	86	144	26	
--	--------	-----	----	-----	----	--

3.2. Учебная программа

Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»

1.1 Лекционное занятие. История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров.

1.2 Лекционное занятие. Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции. Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности

2.1 Лекционное занятие. Требования охраны труда и техники безопасности. Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции.

2.2 Практическое занятие в СЦК. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания. Слушатели тестируют оборудование, проходят инструктаж по ТБ и ОТ.

Модуль 3. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента

3.1 Лекционное занятие. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

3.2 Лекционное занятие. Соблюдение норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

3.3 Промежуточная аттестация. Проводится в виде тестирования.

Модуль 4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий сложного ассортимента

4.1 Санитария и гигиена

4.1.1 Лекционное занятие. Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд. Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации готовой сложной горячей кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов. Способы порционирования (комплектования), упаковки на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

4.1.2 Лекционное занятие. Использование производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями

4.1.3 Знания об ингредиентах и меню.

Лекционное занятие. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд. Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания.

4.2 Подготовка ингредиентов

4.2.1 Лекционное занятие. Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке. Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение. Ассортимент, пищевая ценность горячих

блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.

4.2.2 Лекционное занятие. Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

4.2.3 Лекционное занятие. Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

4.2.4 Лекционное занятие. Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления. Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетки из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

4.3 *Применение различных методов тепловой обработки*

4.3.1 Лекционное занятие. Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты.

4.3.2 Лекционное занятие. Применение современных технологий и методов приготовления пищи.

4.4 *Изготовление и презентация блюд*

4.4.1 Лекционное занятие. Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд.

4.4.2 Лекционное занятие. Важность презентации блюд как части комплексного Впечатления. Тенденции в презентации блюд.

4.4.3 Практическое занятие. Занятие проходит в учебной лаборатории и СЦК. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Модуль компетенции «FingerFood».

Мастер-класс «Приготовление 2 видов холодных закусок». Приготовление холодных закусок и декоративных элементов для украшения холодных блюд («FingerFood»).

4.4.4 Практическое занятие. Мастер-класс «Приготовление соусов». Приготовление горячих и холодных соусов, приемы оформления тарелки.

4.4.5 Практическое занятие. Мастер-класс «Приготовление пюре из овощей с использованием различных способов тепловой обработки». Приготовление пюре из разных видов овощей с использованием различных видов тепловой обработки, в том числе с использованием современных технологий.

4.4.6 Практическое занятие. Мастер-класс «Различные виды нарезки и приготовление гарниров из овощей». Приготовление гарниров из овощей с использованием различных видов нарезки и способов тепловой обработки.

4.4.7 Практическое занятие. Мастер-класс «Различные виды нарезки и приготовление гарниров из овощей»

4.4.8 Практическое занятие. Модуль компетенции «Горячее блюдо – Рыба». Мастер-класс «Приготовление, оформление и подача горячего блюда из рыбы». Приготовление блюд из рыбы, способы сервировки тарелки. Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения. Приготовление декоративных элементов для украшения холодных и горячих блюд.

4.4.9 Практическое занятие. Мастер-класс «Приготовление песочного теста». Приготовление различных видов песочного теста и его производных.

4.4.10 Практическое занятие. Модуль компетенции «Десерт». Мастер-класс «Приготовление открытого яблочного пирога на основе песочного теста». Приготовление печного пирога с разными видами начинок, в том числе начинкой из яблок.

4.4.11 Практическое занятие/ Мастер-класс «Сочетание и применение различных методов кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно»

4.4.12 Лекционное занятие. Технология приготовления блюд из морепродуктов.

4.4.13 Практическое занятие. Мастер-класс «Приготовление соусов и гарниров для блюд из морепродуктов»

4.4.14 Практическое занятие. Модуль компетенции «Горячая закуска Морепродукты» Мастер-класс «Приготовление горячей закуски из морепродуктов».

4.4.15 Практическое занятие. Мастер-класс «Приготовление картофельного graten».

4.4.16 Практическое занятие. Мастер-класс «Приготовление гарниров с использованием разных видов овощей».

4.4.17 Лекционное занятие. Технология приготовления блюд из рубленой массы.

4.4.18 Практическое занятие. Модуль компетенции «Горячее блюдо Бифштекс рубленый». Мастер-класс «Приготовление бифштекса рубленого из говядины».

4.4.19 Лекционное занятие. Технология приготовления изделий из заварного полуфабриката.

4.4.20 Практическое занятие. Мастер-класс «Приготовление Эклеров с сохранением (классической формы)».

4.4.21 Практическое занятие. Мастер-класс «Приготовление заварного лимонного крема ручным методом «на водяной бане»».

4.4.22 Практическое занятие. Мастер-класс «Приготовление разных видов глазури для эклера».

4.4.23 Практическое занятие. Модуль компетенции Десерт «Эклер». Мастер-класс «Приготовление глазированного Эклера с сохранением (классической формы) с заварным лимонным кремом».

Модуль 5. Осуществление организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала

5.1 Организация и управление работой

Отраслевые особенности организаций питания.

Лекционное занятие. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.

Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей.

Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)

Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).

Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.

Практическое занятие. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных (план проведения занятия).

5.1.2 Управление персоналом в организациях питания

Лекционное занятие. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).

Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).

Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.

Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия

Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам.

Практическое занятие. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений.

Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения.

Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу профессиональных стандартов «Повар».

Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения.

Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений.

Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными.

Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.

Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

Лекционное занятие. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).

Практическое занятие. Планирование производственного задания (программы)/ Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.

Расчет основных производственных показателей.

Лекционное занятие. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.

Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.

Производительность труда, факторы роста.

Методика расчета основных производственных показателей

Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства.

Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.

Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.

Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета.

Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения.

Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции.

Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Практическое занятие. Расчет производственной мощности.

Расчет товарооборота.

Расчет производительности труда.

Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.

Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников.

5.2 Разработка различных видов меню

Лекционное занятие. Разработка ассортимента кулинарной продукции, различных видов меню

Лекционное занятие. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.

Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.

Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.

Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.

Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.

Практическое занятие. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.

Расчет энергетической ценности блюд в меню.

Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).

3.4. Календарный учебный график (порядок модулей)

Период обучения	Наименование раздела, модуля
1 -2 неделя	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело» Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности Модуль 3. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента
3 неделя	Модуль 3. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента
4-6 неделя	Модуль 3. Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента Модуль 4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий сложного ассортимента потребителей
7-8 неделя	Модуль 5. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Итоговая аттестация

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

4.2. Учебно-методическое обеспечение п программы

- техническая документация по компетенции «Поварское дело»;
- конкурсные задания по компетенции «Поварское дело»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции по компетенции «Поварское дело»;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданные по отдельным разделам программы;
- профильная литература:
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
- Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

- Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
- Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
- Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб.пособие для учащихся учреждений сред.проф.образования Г.М.Шеламова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с.
- Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. М. :Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.
- отраслевые и другие нормативные документы;
- 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>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС, привлеченных для реализации программы профессионального обучения преподавателей (мастеров производственного обучения) 2 чел. Из них: - Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс 2 чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс	Должность
1.	Севостьянова Светлана Геннадьевна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель
2.	Константинова Ольга Васильевна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена	Преподаватель

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»),

«неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация включает в себя демонстрационный экзамен по компетенции (Код № 1.2).

6. Составители программы

Севостьянова Светлана Геннадьевна, преподаватель, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело

Константинова Ольга Васильевна, преподаватель, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело