

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
20/9



**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

**Приготовление блюд с использованием современных технологий,
оборудования и инструментов**

Красноярск 2019 г.

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс 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 с:

- спецификацией стандарта компетенции 34 WSI «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications) от 2017 г. (секции 1. Организация и управление работой 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами, 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, 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет);

- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015г. № 610н) (трудовые функции А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий)

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

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

– требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

– рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

– правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы

- приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия.

3. Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№ № п/п	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контро ль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»	4	4			
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	2		
3.	Модуль 3. Инновационные технологии в кулинарии	8	4	4		
4.	Модуль 4. Холодные закуски	16	4	12		
5.	Модуль 5. Горячие закуски	8	2	6		
6.	Модуль 6. Консоме из птицы	8	2	6		
7.	Модуль 7. Горячие блюда	8	2	6		
8.	Модуль 8. Десерты	8	2	6		
9.	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8			8	ДЭ
	ИТОГО:	72	22	42	8	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контро ль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»	4	4			
1.1.	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»	4	4			
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	2		
2.1.	Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	2		
3.	Модуль 3 Инновационные технологии в кулинарии	8	4	4		
3.1.	Новые виды приемов термической обработки	4	2	2		
3.2.	Современные виды оборудования, инструментов, инвентаря.	4	2	2		
4.	Модуль 4. Холодные закуски	16	4	12		
4.1.	Фингер фуд с использованием 3-D форм и других приспособлений	8	2	6		
4.2.	Руллет из птицы	8	2	6		
5	Модуль 5. Горячие закуски	8	2	6		
5.1.	Горячая закуска с подкопченными морепродуктами и пастой	8	2	6		
6	Модуль 6. Консоме из птицы	8	2	6		

6.1.	Консоле с муссом из птицы	8	2	6		
7	Модуль 7. Горячие блюда	8	2	6		
7.1.	Использование термомикса при приготовлении горячих блюд из рыбы	8	2	6		
8	Модуль 8. Десерты	8	2	6		
8.1.	Яблочный пирог на основе песочного теста с обжаренными меренгами	8	2	6		
9	Итоговая аттестация	8			8	
9.1.	Демонстрационный экзамен	8			8	ДЭ
	ИТОГО:	72	22	42	8	

3.3. Учебная программа

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

Тема 1.1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»

Лекция:

История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)

Тема 1.2. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»

Лекция: Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

МОДУЛЬ 2. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 2.1. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция:

Требования охраны труда и техники безопасности на рабочем месте. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

Практическое занятие/лабораторная работа:

Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции

МОДУЛЬ 3. Инновационные технологии в кулинарии

Тема 3.1. Новые виды приемов термической обработки.

Лекция:

Приготовление на сковороде вок, соте, дегляссаж, папильот, фламбирование, приготовление в вакууме, подпекание, Интенсивное охлаждение и шоковое замораживание. Дегидратация.

Практическое занятие/лабораторная работа:

Специфичные требования техники безопасности при использовании новых приемов тепловой обработки.

Тема 3.2. Современные виды оборудования, инструментов и инвентаря.

Лекция:

Классификация и ассортимент, назначение, принцип действия термомикса, сювида, вакуумного упаковщика, копильного пистолета, шкафа шоковой заморозки.

Практическое занятие/лабораторная работа:

Устройство оборудования, правила эксплуатации и техники безопасности

МОДУЛЬ 4. Холодные закуски

Тема 4.1 Фингер фуд с использованием 3-D форм и других приспособлений

Лекция:

Понятие. Классификация и ассортимент фингер фудов. Температурный режим и правила приготовления. Способы сервировки и варианты оформления и подачи. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству.

Практическое занятие/лабораторная работа:

Приготовление фингер фудов с использованием шкафа шоковой заморозки, выемок, приспособлений и 3D форм.

Тема 4.2. Рулет из птицы

Лекция.

Последовательность обработки птицы. Температурный режим и способ приготовления рулетов из птицы в сьюиде. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Температура подачи. Правила хранения готовых холодных блюд.

Практическое занятие/лабораторная работа:

Приготовление холодной закуски – рулета из птицы в сьюиде.

МОДУЛЬ 5. Горячие закуски

Тема 5.1. Горячие закуски с подкопченными морепродуктами и пастой

Лекция.

Понятие. Ассортимент горячих закусок. Последовательность выполнения технологических операций при обработке морепродуктов и приготовлении горячих закусок из них. Требование к качеству.

Практическое занятие/лабораторная работа:

Приготовление горячей закуски из морепродуктов с пастой с использованием коптильного пистолета.

МОДУЛЬ 6. Консоме из птицы

Тема 6.1. Консоме с муссом из птицы

Лекция.

Понятие. Ассортимент консоме и гарниров к ним. Температурный, санитарный режим и правила приготовления бульонов и муссов. Требование к качеству консоме. Варианты сервировки, оформления и способы подачи консоме. Хранение и подача консоме.

Практическое занятие/лабораторная работа:

Приготовление консоме с муссом из птицы.

МОДУЛЬ 7. Горячие блюда

Тема 7.1. Использование термомикса при приготовлении горячих блюд из рыбы

Лекция.

Последовательность обработки рыбы. Подготовка полуфабрикатов. Температурный режим и способы приготовления горячих блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Температура подачи. Правила хранения готовых блюд.

Практическое занятие/лабораторная работа:

Приготовление горячего блюда из рыбы с использованием термомикса.

Модуль 8. Десерты

Тема 8.1. Яблочный пирог на основе из песочного теста с обожженными меренгами

Лекция.

Понятие. Классификация и ассортимент песочного теста и изделий из него. Подготовка фарша. Температурный режим и правила приготовления. Техника безопасности при использовании газовой горелки. Способы сервировки и варианты оформления и подачи. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству.

Практическое занятие/лабораторная работа:

Приготовление яблочного пирога на основе песочного теста с меренгами, обожженными с помощью газовой горелки.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело» Требования охраны труда и техники безопасности Инновационные технологии в кулинарии Холодные закуски Горячие закуски

	Консоле из птицы Горячие блюда
2 неделя	Десерты Итоговая аттестация
*-Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

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 программы

- техническая документация по компетенции «Поварское дело»;
 - конкурсные задания по компетенции «Поварское дело»;
 - задание демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»;
 - печатные раздаточные материалы для слушателей;
 - учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
 - профильная литература:
1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
 2. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 400 с.
 3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО. – М.: Академия, 2014. – 448 с.
 4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для СПО. – М.: Академия, 2014. – 128 с.
 5. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. – М.: ИЦ "Академия", 2014. – 432 с.
 6. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст] : учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 192 с.
 7. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.
 8. Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Ч 1. [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.
 9. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.
 10. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с.

11. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- 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