

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н.Брежнев
«03» сентября 2021 года
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
Поварское дело (повышение квалификации)
по компетенции «Поварское дело»

Уровень квалификации повар, четвертый разряд

Срок обучения 244 часа

Форма обучения очная с использованием ДОТ

Курск, 2021

1. Аннотация

Продолжительность обучения: 244 часа

Форма обучения: очная, (предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (видеоконференцсвязи Zoom или системы управления обучением Moodle)) при освоении теоретического блока в рамках каждого модуля.

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

Цели и задачи 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

Обучение по программе профессионального обучения повышение квалификации по компетенции «Поварское дело» осуществляется посредством освоения модулей. Структура программы включает семь модулей, освоение которых происходит через выполнение практических и лабораторных работ. Предусмотрено использование дистанционной формы обучения при освоении теоретического блока в рамках каждого модуля.

Оценка уровня освоения программы профессионального обучения проводится по результатам текущей аттестации – выполнение заданий в формате конкурсных испытаний/ практических заданий. Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена: обучающиеся за три дня выполняют семь модульных заданий с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Программа профессионального обучения может быть использована в целях повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания и совершенствования практических навыков обучающихся профессиональных образовательных организаций.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство профессии рабочего, служащего (повышение квалификации) (для лиц, имеющих профессиональное образование)

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. Разработки ассортимента сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок;

ПО 2. Разработки ассортимента сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра;

ПО 3. Разработки ассортимента сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков;

ПО 4. Разработки ассортимента сложных горячих и холодных соусов;

ПО 5. Разработки ассортимента бульонов и горячих и холодных супов;

ПО 6. Разработки ассортимента сложных десертов, сладких блюд и выпечки;

ПО 7. Выполнения технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции;

ПО 8. Выполнения технологического процесса приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий;

ПО 9. Выполнения технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков;

ПО 10. Выполнения технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов;

ПО 11. Выполнения технологического процесса приготовления бульонов и горячих и холодных супов;

ПО 12. Выполнения технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки;

ПО 13. Оформления сложной холодной и горячей кулинарной продукции;

ПО 14. Оформления сложных гарниров из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра;

ПО 15. Оформления сложных блюд из мяса, птицы, рыбы;

ПО 16. Оформления и подачи сложных горячих и холодных соусов⁴

ПО 17. Оформления и подачи бульонов и горячих и холодных супов;

ПО 18. Оформления сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатом;

ПО 19. Изготовления сложных композиций из карамели;

уметь:

У1. Выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;

У2. Отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню;

У3. Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;

У4. Составлять тайминг для реализации меню;

У5. Органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У6. Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У7. Готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте;

У8. Оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У9. Темперировать шоколад;

У10. Выполнять различные техники при работе с карамелью;

знать:

31. Сезонные продукты;

32. Региональные блюда;

33. Правила организации рабочего места повара для приготовления указанного меню;

34. Характеристику основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки;

35. Ассортимент основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки;

36. Варианты сочетания ингредиентов в процессе приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки;

37. Правила соусной композиции горячих и холодных соусов;

38. Технологию приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции и десертов;

39. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря;

310. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд;

311. Технику оформления и декорирования блюд.

Программа профессионального обучения направлена на совершенствование профессионального уровня по компетенции «Поварское дело», обеспечивающей формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проводить приготовление холодных блюд и закусок / горячих закусок;

ПК 1.2. Проводить приготовление сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра;

ПК 1.3. Проводить приготовление бульонов и горячих и холодных супов;

ПК 1.4. Проводить приготовление сложных горячих и холодных соусов;

ПК 1.5. Проводить приготовление сложных горячих блюд из мяса;

ПК 1.6. Проводить приготовление сложных блюд из рыбы и моллюсков;

- ПК 1.7. Проводить приготовление сложных блюд из птицы, дичи;
 ПК 1.8. Проводить приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки;
 ПК 1.9. Проводить приготовление элементов декора из шоколада, изомальта и карамели.

2.4. Количество часов на освоение программы профессионального обучения

Общее количество часов на освоение программы – 244 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (практические и лабораторные занятия) – 165 часов:

модуль 1 – 29 часов

модуль 2 – 18 часов

модуль 3 – 22 часа

модуль 4 – 14 часов

модуль 5 – 34 часа

модуль 6 – 18 часов

модуль 7 – 30 часов

- дистанционное обучение – 38 часов:

модуль 1 – 4 часа

модуль 2 – 6 часов

модуль 3 – 4 часа

модуль 4 – 4 часа

модуль 5 – 6 часов

модуль 6 – 6 часов

модуль 7 – 8 часов

- итоговая аттестация – 16 часов.

3. Условия реализации программы

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	теоретические занятия	- рабочее место преподавателя 1 шт. и рабочие места обучающихся – 15 шт. (оснащены компьютерами с программным обеспечением и выходом в интернет); - интерактивная доска - 1 шт. - флипчарт – 1 шт. - документ камера – 1 шт. - проекционный аппарат (проектор) – 1 шт.
Мастерская по	лабораторные	Мастерская рассчитана на пять рабочих

компетенции «Поварское дело»	занятия; итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	модулей, оснащенных всем технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами в соответствии инфраструктурным листом компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)
------------------------------	---	---

Программа профессионального обучения повышение квалификации реализуется в мастерской по компетенции «Поварское дело». Теоретическое обучение происходит в учебном кабинете «Технологии кулинарного производства» или по средствам дистанционных технологий в режиме онлайн и предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (видеоконференцсвязи Zoom или системы управления обучением Moodle)).

3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебник / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. (Модули 1 – 7)
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. (Модули 1 – 7)

Дополнительная литература

1. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2018. (Модули 1 – 7)
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008. (Модули 1 – 7)

Законодательные и нормативные документы

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: ФЗ от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006.
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: ФЗ от 30мар. 1999 г. 52-ФЗ//М.: Омега-Л, 2010.
3. Правила оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства РФ от 15 авг.1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006.
4. ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения [Текст]: Введ.1994-21-02. – М.: Издательство стандартов.
5. ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: Введ.01.01.2015. – М.: Издательство стандартов, 2015.

6. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2014.

7. ГОСТ 30524-2013. Услуги Общественного питания. Требования к персоналу: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2016.

8. ГОСТ 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения: Введ. 2008-15-12. – М.: Издательство стандартов, 2008.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2018.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2020.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального обучения

Контроль и оценка результатов освоения программы по компетенции «Поварское дело» осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, текущей аттестации (конкурсных испытаний/практических заданий) и итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Проводить приготовление сложных холодных, горячих блюд и закусок	- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных холодных, горячих блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных холодных, горячих блюд и закусок, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных холодных, горячих блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентом;
	- производит оформление, подачу и презентацию

	<p>сложных холодных, горячих блюд и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
<p>ПК 1.2. Проводить приготовление сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра в соответствии с инструкциями и регламентом;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит оформление, подачу и презентацию сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра;
	<ul style="list-style-type: none"> - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление бульонов, горячих и холодных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении бульонов, горячих и холодных супов в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления бульонов, горячих и холодных супов, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления бульонов, горячих и холодных супов в соответствии с

	<p>инструкциями и регламентом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производит оформление, подачу и презентацию бульонов, горячих и холодных супов; - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление сложных горячих и холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных горячих и холодных соусов в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных горячих и холодных соусов, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных горячих и холодных соусов в соответствии с инструкциями и регламентом; - производит оформление, подачу и презентацию сложных горячих и холодных соусов; - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
<p>ПК 1.5. Проводить приготовление сложных горячих блюд из мяса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных горячих блюд из мяса в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных горячих блюд из мяса, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных горячих блюд из мяса в соответствии с инструкциями и регламентом; - производит оформление, подачу и презентацию

	<p>сложных горячих блюд из мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
<p>ПК 1.6. Проводить приготовление сложных блюд из рыбы и моллюсков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных блюд из рыбы и моллюсков в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных блюд из рыбы и моллюсков, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных блюд из рыбы и моллюсков в соответствии с инструкциями и регламентом;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит оформление, подачу и презентацию сложных блюд из рыбы и моллюсков;
	<ul style="list-style-type: none"> - убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
<p>ПК 1.7. Проводить приготовление сложных блюд из птицы, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных блюд из птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных блюд из птицы, дичи, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных блюд из птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентом;
	<ul style="list-style-type: none"> - производит оформление, подачу и презентацию сложных блюд из птицы, дичи;
	<ul style="list-style-type: none"> - убирает свое рабочее место после окончания

	<p>выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p>
<p>ПК 1.8. Проводить приготовление сложных десертов и сладких блюд, выпечки</p>	<p>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p>
	<p>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных десертов и сладких блюд, выпечки в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p>
	<p>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных десертов и сладких блюд, выпечки, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p>
	<p>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных десертов и сладких блюд, выпечки в соответствии с инструкциями и регламентом;</p>
	<p>- производит оформление, подачу и презентацию сложных десертов и сладких блюд, выпечки;</p>
	<p>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p>
<p>ПК.1.9. Проводить приготовление элементов декора из шоколада, изомальта и карамели</p>	<p>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p>
	<p>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении элементов декора из шоколада, изомальта и карамели в соответствии с технико-технологическими картами;</p>
	<p>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления элементов декора из шоколада, изомальта и карамели, в соответствии с технико-технологическими картами;</p>
	<p>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления элементов декора из шоколада, изомальта и карамели в соответствии с технико-технологическими картами и регламентом;</p>
	<p>- производит оформление и презентацию десертов с элементами декора из шоколада, изомальта и карамели;</p>
	<p>- убирает свое рабочее место после окончания</p>

	выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
--	---