

Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

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



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации Повар детского питания
по компетенции Поварское дело**

Курск, 2021

1. Аннотация

Продолжительность обучения: 72 академических часа

Форма обучения: очная

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

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 получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, Выпуск № 51 «Повар детского питания» (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30)

- профессиональным стандартом 33.011 «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н)

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)

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

3-1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

3-2 Требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены;

3-3 Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

3-4 Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения;

3-5 Характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;

3-6 Признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;

3-7 Особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания;

3-8 Основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;

3-9 Параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки;

3-10 Способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей;

3-11 Принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;

3-12 Правила раздачи пищи детям;

уметь:

У-1 Готовить блюда для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания;

У-2 Готовить вязкие, протертые и рассыпчатые каши из различных круп; отварные, тушеные, запеченные, пюре и другие овощные блюда;

У-3 Готовить овощные, фруктовые, фруктово-овощные и мясо-овощные салаты, винегреты;

У-4 Варить мясные и куриные бульоны; вегетарианские, пюре образные, холодные и заправочные на костном бульоне супы;

У-5 Готовить различные виды пассировок, томатные, сметанные, молочные и фруктовые соусы; суфле, тефтели, гаше, котлеты, гуляш и другие блюда из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканки из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочные и яичные блюда;

У-6 Готовить горячие и холодные напитки, фруктовые и овощные соки, компоты, кисель, морсы, муссы, желе и другие третьи блюда;

У-7 Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него булочки, пирожки, оладьи, блинчики, ватрушки, сухарики и другие кулинарные изделия;

У-8 Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

владеть:

В-1 Распределение заданий между работниками бригады поваров в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности;

В-2 Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других организациях общественного питания;

В-3 Приготовление вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов;

В-4 Варка мясных и куриных бульонов; вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;

В-5 Приготовление различных видов пассировок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов; запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд;

В-6 Приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;

В-7 Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других кулинарных изделий;

В-8 Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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. (компьютер с программным обеспечением); - рабочие места обучающихся – 15 шт.; - маркерная доска

<p>Мастерская по компетенции «Поварское дело»</p>	<p>Лабораторные занятия. Итоговая аттестация</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы настольные электронные; - плита индукционная; - шкаф холодильный среднетемпературный; - шкаф шоковой заморозки; - блендер-гомогенизатор погружной; - блендер; - куттер (для тонкого измельчения продуктов); - соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - мясорубка; - фритюрница; - стол производственный 1600*600*860; - стол производственный 1600х600х860; - стол производственный 1800х600х860; - стол производственный 1800*600*850; - стол производственный с моечной ванной 1000*600*850; - стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800 <p>Инструменты: ножи; набор инструментов для карвинга; разделочные доски; гастроемкости; венчики; лопатки</p> <p>Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; фольга; пергаментная бумага</p>
---	--	--

3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в 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.: Академия, 2017. - 320 с.

3. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с.

4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

5. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: учеб. пособие для СПО/Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 226 с. Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru

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.: Академия, 2018. - 240 с.

7. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО/О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - М.: Юрайт, 2018. - 201 с. Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru

8. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.

9. 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.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с.

10. Сеницына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2016. - 304 с.

11. Соколова, Е.И. Приготовление блюд и овощей из грибов.: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 288 с.

12. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для СПО/М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с.

Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru

1. Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 176 с.

Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара – <http://knigakulinara.ru>
2. Электронная библиотека учебников – <http://studentam.net>
3. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок – www.food-industry.ru
4. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы – one-umnik.ru

4. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов, тем программы и проводится в виде квалификационного экзамена. По результатам итоговой аттестации, выставляются отметки по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».