

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Название программы:** Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации **«**Современные технологии обучения в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе со стандартами Ворлдскиллс Россия».

**2.** **Категория слушателей:** Лица, имеющие/получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование и относящиеся к следующим должностям и /или группам занятий:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) |
| ОКЗ | 12901 | Кондитер |
| ОКЗ | 7512 | Пекари, кондитеры и изготовители конфет |
| ОКЗ | 5120 | Повар |

##

## 3. Цель освоение программы: Совершенствование у слушателей компетенций по изучению современных практик в соответствии со стандартами и передовыми технологиями (повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации).

## 4. Форма обучения: Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий, в объеме -36 час.

## 5. Освоение программы предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н. и стандартом WSR (WorldSkills Russia) 34 Поварское дело, утвержденным Союзом «Ворлдскиллс Россия».

## 6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

- подбора продуктов для приготовления фирменных блюд

- составления меню для различных событий и обстоятельств;

- обеспечения привлекательной презентации блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;

- использование для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.;

- выполнение порционной подачи на тарелках или блюдах.

**7.** **Результаты обучения:**

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

**знать:**

* историю, современное состояние и перспективы развития движения WorldSkills International (WSI) и WorldSkills Russia (Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы»);
* нормативные акты, регулирующие деятельность организаций питания;
* требования охраны труда и техники безопасности и пожарной безопасности;
* важность непрерывного профессионального развития для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях;
* принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом;
* характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
* важность меню как инструмента продаж и коммуникации;
* важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами;
* важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками;
* причины порчи пищи;
* показатели качества свежих и консервированных продуктов;
* связь между качеством продуктов, сложностью меню и гастрономическим уровнем;
* виды и стили меню;
* влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню;
* существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
* влияние тепловой обработки на ингредиенты;
* важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
* виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;
* тенденции в презентации блюд;
* стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
* общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;

**уметь:**

* применять законодательные требования при составлении описаний в меню и реализации его позиций;
* вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
* создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием;
* демонстрировать понимание свойств ингредиентов, создавать блюда без рецептов;
* демонстрировать личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие;
* демонстрировать понимание ориентации гостинично-ресторанного бизнеса на клиента;
* планировать и реализовывать рекламные кампании;
* работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP);
* хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
* работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
* использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
* давать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
* понимать и учитывать маркировку ингредиентов;
* применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
* определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
* выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
* подбирать продукты для фирменных блюд;
* составлять меню для различных событий и обстоятельств;
* составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
* составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента;
* применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
* применять все методы тепловой обработки;
* учитывать сроки обработки;
* сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;
* учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;
* обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
* подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня;
* следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
* сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
* обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;
* использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.;
* выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательный внешний вид.

**иметь (**практический опыт):

* работы с тепловым, механическим и холодильным оборудованием;
* составления меню с учетом различных требований;
* составления технологических карт;
* использования всех инструментов и приспособлений;
* распознавания маркировки ингредиентов;
* применения диетологических принципов в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
* выявления товаров, не соответствующих стандартам;
* подбора продуктов для фирменных блюд;
* применения правильного метода обработки для каждого ингредиента и блюда;
* учета сроков обработки;
* сочетания и применения различных методов кулинарной обработки одновременно;
* обеспечения гармоничного сочетания продуктов, методов приготовления и оформления;
* подбора методов приготовления в зависимости от гастрономического уровня.
1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторныезанятия | Дистанционныезанятия | СРС, час. | Промежу-точнаяаттестация, час  |
| из них | из них |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия  | теоретические занятия (лекции) | практические занятия  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | Знакомство с WSI и ВорлдСкиллс Россия | 6 | 2 | - | 4 | - | - | зачет |
|  | Охрана труда, санитария и гигиена | 4 | - | - | 4 | - | - | зачет |
|  | Организация хранения и контроль запасов сырья | 4 | - | - | 4 | - | - | зачет |
|  | Организация производства и обслуживания | 4 | 2 | - | 2 | - | - | зачет |
|  | Современные технологии оформления блюд | 14 | 4 | 8 | 2 | - | - | зачет |
| Промежуточная аттестация по модулю[[1]](#footnote-1) | 4 | - | - | - | - | - | **экзамен** |
| Всего: | 36 | 8 | 8 | 16 | - | - |  |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)**  | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** |
| 1 | 2 | 3 |  |  |  |  |
| 1 раздел | **6** | 6 |  |  |  |  |  |  |
| 2 раздел | **4** | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 3 раздел | **4** | 2 | 2 |  |  |  |  |  |
| 4 раздел | **4** |  | 4 |  |  |  |  |  |
| 5 раздел | **14** |  | 6 | 8 |  |  |  |  |
| Промежуточная аттестация | **4** |  |  | 4 |  |  |  |  |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации программы*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Оборудована компьютером, проектором и экраном, учебные столы и стулья, МФУ, презентер |
| Учебный кулинарный цех | Столы производственные, весы настольные электронные, плиты индукционные электрические с подставкой, пароконвектомат с подставкой, зонт вытяжной, весы электронные, миксер планетарный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, фритюрница, льдогенератор, блендер погружной, слайсер, мясорубка, морозильный шкаф (ларь), соковыжималка шнековая, настольная вакуумно-упаковочная машина, стеллаж кухонный, ванна моечная со смесителем, водоумягчитель |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | MS Win 10 profMicrosoft Office 2019 Home and StudentDr. WebSecuritySpaceКартриджи для МФУФильтрДистанционное обучение в системе MOODLE |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера, ручки шариковые |
| Инвентарь, инструменты, приспособления | Доски разделочные, ножи для нарезки и карвинга, кастрюли, ковши, черпаки, гастроемкости, посуда |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель ресурсного центра |
| Разработчик контента | Преподаватель |
| Лектор  | Преподаватель (эксперт WSR) |
| Модератор | Преподаватель |
| Тьютор  | Преподаватель |

## *10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

**Основные источники:**

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

Семичева Г.П. // Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с.

Васюкова А.Т. // Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 224 с.

Качурина Т. А. // Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие / Т.А.Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2011. - 176 с.

Качурина Т. А. // Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. / Т. А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с.

Андонова, Н. И. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – 256 с.

Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва: Академия, 2012. – 320 с.

**Электронные ресурсы:**

[**https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/**](https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/)

**chrome-extension://mhjfbmdgcfjbbpaeojofohoefgiehjai/index.html**

[**https://worldskills2019.com/ru/event/skills/povarskoe-delo/index.html**](https://worldskills2019.com/ru/event/skills/povarskoe-delo/index.html)

**11. Оценка качества освоения программы**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана**  | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия  | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[2]](#footnote-2)  |
| Знакомство с WSI и ВорлдСкиллс Россия | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ТА |
| Охрана труда, санитария и гигиена  | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ТА |
| Организация хранения и контроль запасов сырья | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ТА |
| Организация производства и обслуживания | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ТА |
| Современные технологии оформления блюд | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | ВР |
| **Промежуточная аттестация по модулю** | экзамен |  «зачтено» / «не зачтено» | ВР |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы:*

Обучающийся вытягивает карточку с наименованием мероприятия, вида торжества, количеством приглашенных и за 4 часа должен выполнить следующие задания:

1. Написать меню с учетом специфики банкета и количества приглашенных;
2. Определить методы оформления блюд и закусок согласно мероприятию;
3. Составить сводно-сырьевую ведомость;
4. Определить расстановку мебели, количество обслуживающего персонала

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Составление меню | 5 |
| Оформление блюд и закусок | 3 |
| Оформление праздничного торта | 2 |
| Правильность составления сырьевой ведомости | 2 |
| Расстановка мебели | 1 |
| Расчет официантов | 1 |
| Время выполнения задания | 1 |
| **ИТОГО:** | **15** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе дополнительного профессионального образования **Современные технологии обучения в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе со стандартами Ворлдскиллс Россия** при получении не менее **10 баллов** за выполненную работу.

1. Зачёт или экзамен [↑](#footnote-ref-1)
2. Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-2)