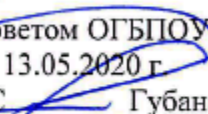



Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель МС  Губанов С.А.

Разработчик: Крупикова М.Ю.,
преподаватель ОГБПОУ «Костромской
торгово-экономический колледж»

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора 
Смирнова А.А.

**Дополнительная профессиональная программа повышения
квалификации**

**Современные технологии обучения в соответствии с
современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе со
стандартами Ворлдскиллс Россия**

2020 г.

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 (НАССР);
- 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.

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежуточная аттестация, 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
1.	Знакомство с WSI и ВорлдСкиллс Россия	6	2	-	4	-	-	зачет
2.	Охрана труда, санитария и гигиена	4	-	-	4	-	-	зачет
3.	Организация хранения и контроль запасов сырья	4	-	-	4	-	-	зачет
4.	Организация производства и обслуживания	4	2	-	2	-	-	зачет
5.	Современные технологии оформления блюд	14	4	8	2	-	-	зачет
Промежуточная аттестация по модулю ¹		4	-	-	-	-	-	экзамен
Всего:		36	8	8	16	-	-	

9. 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				

¹ Зачёт или экзамен

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	Стол производственный, 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 prof Microsoft Office 2019 Home and Student Dr. WebSecuritySpace Картриджи для МФУ Фильтр Дистанционное обучение в системе MOODLE
Канцелярские товары	Бумага для принтера, ручки шариковые
Инвентарь, инструменты, приспособления	Доски разделочные, ножи для нарезки и карвинга, кастрюли, ковши, черпаки, гастроремкости, 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. Андропова ; 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/>

<chrome-extension://mhjfbmdgcfjbbpaeojfohoefgiehjai/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
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:

² Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

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.