

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

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 2 от 27.10.2021 г.
Председатель
МС Губанов С.А.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 2 от 24.11 2021 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от
25.11.2021 № 331 /п

Разработчик:

Директор
Перминова В.В.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«ПОВАР – СУШИСТ»

ноябрь 2021 г. ШС

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Название программы:** Повар-сушист.

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	5120	Повар
ОКЗ	27142	Технолог

3. **Цель освоения программы:** владения указанным видом профессиональной деятельности выполнения работ повара-сушиста на платформе профессии 16675 Повар

4. **Форма обучения:** очная с применением дистанционных образовательных технологий / 72 часа.

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.

6. **Образовательные результаты:**

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией работы повара-сушиста.

7. **Результаты обучения:**

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

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд (суши, роллов и других блюд японской кухни);
- виды, свойства и кулинарное назначение продуктов (риса, рыбы и морепродуктов, сои и продуктов из нее, лапши (удон, рамэн, соба, рисовая лапша, стеклянная лапша), морских водорослей, овощей, мяса и других продуктов);
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных

приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд и правила ухода за ними;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд;
- принципы и приемы презентации блюд потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд;
- готовить блюда по технологическим картам под руководством повара более высокой квалификации; с
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и экономно расходовать его;
- осуществлять обработку, нарезку и формовку овощей по заданию повара;
- осуществлять подготовку рыбных полуфабрикатов по заданию повара более высокой квалификации.

иметь (практический опыт):

- работы в предприятиях общественного питания

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанцион ные занятия		Промежу- точная аттестация
			из них		из них		
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	теоретические	практические занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение.	2	1		1		
2	Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в организациях питания.	4	2		2		
3	Технология приготовления блюд.	12	4	4	2	2	
4	Технология приготовления блюд японской кухни. Кухонные принадлежности. Традиционные японские продукты	24	10	10	2	2	
5	Правила и рецепты приготовления риса для суши, роллов. Приготовление суши, роллов, блюд японской кухни	26	10	10	2	4	
Промежуточная аттестация		4					4 зачет
Всего:		72	27	24	9	8	4

9. Тематическое планирование

Наименование раздела программы	Содержание учебного материала	Количество часов	Уровень усвоения
Тема 1 Введение	Содержание: 1 Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания.	2	2
Тема 2 Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в организациях питания.	Содержание: 1 Требования охраны труда и пожарной безопасности в организациях питания. Производственная санитария. 2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, методы определения доброкачественности пищевых продуктов.	4 2 2	2 2 2
Тема 3 Технология приготовления блюд	Содержание: 1 Технологии приготовления блюд. Особенности японской кухни. 2 Аксессуары для нарезки продуктов, посуда и столовые приборы, посуда для напитков. Виды кастрюлей, сковород и утварь для приготовления блюд из риса. 3 Особенности приготовления пищи в стиле топаньями.	12 4 4 4	2 2 2 2
Тема 4 Технология приготовления блюд японской кухни. Кухонные принадлежности. Традиционные японские продукты	Содержание: 1 Традиционные японские продукты. Свойства и особенности приготовления риса. Продукты из риса. 2 Виды лапши. 3 Овощи в Японской кухне. 4 Значение пряностей и специй в традиционной кухне Японии. 5 Особенности приготовления грибов в японской кухне.	24 4 2 2 2 2	2

	6	Рыба в японской кухне: рыба для сашими, морской черт, сардины, тунец, бонио, лосось, кадзики и т.д. Виды морепродуктов в кухне Японии: моллюски, креветки, кальмары, ракообразные. Икра.	4	
	7	Соевый соус, мисо и готовые соусы. Применение уксуса, мирина и сухих приправ.	4	
	8	Популярные блюда из мяса и птицы.	2	
Тема 5 Правила и рецепты приготовления риса для суши, роллов. Приготовление суши, роллов, блюд японской кухни	Содержание:		26	2
	1	Технология приготовления суши, роллов, прессованного суши и фаршированного тофу. Технология приготовления горячих роллов: запечённых, жаренных в темпуре.	10	2
	2	Приготовление горячих и холодных блюд японской кухни: прозрачного бульона и диета на основе суши и роллов. Сан-сёку (рисовый обед с пятью добавками).	10	2
	3	Составление технологических схем приготовления блюд японской кухни с использованием правил сочетаемости основных продуктов.	6	2
Промежуточная аттестация			4	3

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 – по количеству обучающихся + преподаватель
Учебно-кулинарный цех	Стол производственные, плиты электрические, шкаф пекарский, весы

	электронные. расстойка, шкаф холодильный, фритюрница, миксеры, шкаф шоковой заморозки, слайсер, мясорубка, порционные сковороды, противни, кастрюли, стеллаж кухонный, плита индукционная, тележка кухонная.
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Дистанционное обучение в системе MOODLE
Канцелярские товары	Бумага для принтера, ручки шариковые
Другое	Инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для тушения, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, сита для просеивания, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, столовые приборы.

10.2. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Руководитель проекта/куратор	Руководитель РЦ
Разработчик контента	Методист
Лектор	Преподаватель, мастер производственного обучения
Модератор	Преподаватель, мастер производственного обучения
Тьютор	Куратор

10.3. Учебно-методическое обеспечения программы¹

Основные источники:

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. 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 (Текст): учебник. – М: Академия, 2017. – 254с.

¹ Здесь приводится список литературы, рекомендуемой слушателям для освоения программы, и интернет-источников, содержащих полезную информацию.

2. Васюкова А. Т. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 224 с.
3. Зайко Г.М., Джум Т.А. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» -М.: Инфра-М, 2018

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.kulina.ru> Сайт Ассоциации кулинаров
2. <http://www.f-art.nnov.ru> Торговое и технологическое оборудование

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
Промежуточная аттестация	Творческая работа	«зачтено» / «не зачтено»	Система дистанционного обучения (Moodle)
Наименование разделов учебного плана	Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов
Промежуточная аттестация	Приготовление блюд японской кухни	«зачтено» / «не зачтено»	Система дистанционного обучения (Moodle)

11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного программы²:

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональной подготовки повара - сушиста включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья
- обработки и подготовки сырья
- приготовления полуфабрикатов

² Приводятся примеры контрольно-измерительных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий по выбору разработчиков модуля для всех оценочных средств, применяемых для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

- приготовления и оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда
- органолептической оценки качества готовой продукции
- сервировки стола
- подачи блюда.

Приготовление любого блюда японской кухни.

11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:

Критерии оценивания	Балл
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1
Технологический процесс	2
Соблюдение последовательности этапов приготовления	2
Внешний вид блюда	2
Объём	2
Вес	2
ИТОГО:	12

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе **Повар-сушист** при получении не менее **7 баллов** за выполненную работу.