государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»

_____М.Н. Пономарёва
«___» _____ 2020 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации педагогических работников образовательных организаций)

«Практика реализации образовательных программ среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело»
(в форме стажировки)

Златоуст
2020 г.

Содержание

№ п/п	Наименование	Стр.
1.	Пояснительная записка	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности и требования к результатам освоения программы	5
3.	Учебный план	7
4.	Календарный учебный график	8
5.	Тематические планы и программы	9
6.	Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы	11
6.1	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	11
6.2	Требования к материально-технических условиям	11
6.3	Требования к информационным и учебно-методическим условиям	12

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции педагогических работников, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации «Повар», с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Программа разработана в соответствии со спецификацией стандарта компетенции 34 WSI «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications) от 2017 г. (1. Организация и управление работой. 2. Навыки коммуникации и работы с клиентами. 3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. 4. Знания об ингредиентах и меню. 5. Подготовка ингредиентов. 6. Применение различных методов тепловой обработки. 7. Изготовление и презентация блюд. 8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет продуктов.);

Нормативную правовую основу разработки ДПО составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (ФЗ-273 от 29.12.2012);

– Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1565);

– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 № 384);

– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» (приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 № 1569);

– профессиональный стандарт «Повар» (приказ Минтруда РФ от 08.09.2015 № 610н) (трудовые функции В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе, В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий).

Продолжительность программы составляет 2 дня (16 часов).

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность тем, в случае необходимости может меняться, но при непременном условии, что программа будет выполнена полностью (по содержанию и общему количеству часов). Указанные изменения вносятся в программу после рассмотрения и утверждения их представителем.

1.2. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются педагогические работники, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее образование в области преподаваемых дисциплин или профессиональных модулей.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения программы

2.1 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

– историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

– технику безопасности и правила гигиены, требования охраны труда;

– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

– существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и их влияние на ингредиенты;

– виды супов и соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления;

– классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

уметь:

– Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

– Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

– Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, холодных блюд, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

– Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

– Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

– Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих и холодных блюд из мяса, домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

– Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок сложного ассортимента с

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

– Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки, применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда с учетом сроков обработки;

– Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;

– Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;

– Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;

– Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;

Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:

– Супы;
– Закуски горячие и холодные;
– Блюда из мяса домашних животных, птицы;
– Овощные блюда и гарниры.

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Утверждаю:
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»
_____ М.Н.Пономарёва
«___» _____ 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(программа повышения квалификации педагогических работников)

«Практика реализации образовательных программ среднего профессионального образования по компетенции «Поварское дело» (в форме стажировки)

Цель: Дополнительное профессиональное обучение (повышение квалификации)
Категория слушателей: педагогические работники, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование в области преподаваемых дисциплин или профессиональных модулей.
Срок обучения: 16 часов
Форма обучения: очная, с применение дистанционных технологий

№	Курсы, предметы	Всего, час.	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1.	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт Компетенции WSSS «Поварское дело»	1	1		
2.	Требования охраны труда и техники безопасности	1	1		
3.	Организация и процесс приготовления полуфабрикатов	2	1	1	
4.	Организация и процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8	3	5	
5.	Организация и процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	2	2	
	ИТОГО:	16	8	8	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Курсы, предметы	Дни									Всего часов за курс обучения
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Теоретическое обучение	8	8								16
	ИТОГО:	**8**	**8**								**16**

5. Учебно-тематический план

№	Наименование тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	практ. занятия	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*7*
1.	**Тема 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»**	**1**	**1**		
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»). Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	1	1		
2.	**Требования охраны труда и техники безопасности**	**1**	**1**		
2.1	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции «Поварское дело»	1	1		
3.	**Организация, процесс приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов**	**2**	**1**	**1**	
3.1	Определение массы сырья при обработке мяса	2	1	1	
4.	**Организация, процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**	**8**	**3**	**5**	
4.1	Приготовление и подготовка к реализации супов, соусов, сложного ассортимента (суп «Том Янг»)	2	1	1	
4.2	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (суфле из мяса птицы с запеченным картофелем и томатами конфи)	6	2	4	
4.	**Организация, процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, закусок**	**4**	**2**	**2**	
5.1	Технологический процесс приготовления тестовых заготовок для приготовления холодных блюд и закусок (роллы без риса)	2	1	1	
5.2	Технологический процесс порционирования, сервировки и подачи блюд	2	1	1	
	ИТОГО:	**16**	**8**	**8**	

Рабочая программа

Тема 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт Компетенции WSSS «Поварское дело»

Тема 1.1 История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Лекция: История, современное состояние и перспективы движения WorldSkillsInternational (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров в России и Челябинской области.

Техническое описание по компетенции «Поварское дело». Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Тема 2. Требования охраны труда и техники безопасности

Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции

Тема 3. Организация, процесс приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов

Практическое занятие. Определение массы сырья при обработке мяса

Тема 4. Организация, процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Практическое занятие. Приготовление и подготовка к реализации супов, соусов, сложного ассортимента на примере супа «Том Янг»

Практическое занятие. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей сложного ассортимента

Практическое занятие. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, блюд из домашней птицы сложного ассортимента

Тема 5. Организация, процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд и закусок.

Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательности этапов.

Практическое занятие. Технологический процесс приготовления тестовых заготовок для приготовления холодных блюд и закусок на примере закуски «Роллы без риса»

Практическое занятие. Технологический процесс порционирования, сервировки и подачи блюд

6. Требования к организационно-педагогическим условиям реализации программы

6.1 Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация ДПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю преподаваемой дисциплины (модуля); мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения, и дополнительное профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы, а также сертификат Эксперта с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение слушателями профессионального цикла; эти преподаватели осуществляют повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Требования к материально-техническим условиям

Для реализации программы повышения квалификации педагогических работников по компетенции «Поварское дело» предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная лаборатория по компетенции Поварское дело:

Стол производственный	1200X700X860
Мойка односекционная со столешницей	1200x650x860
Пароконвектомат	с подставкой UNOX XEVC-0511-E1R
Весы настольные электронные (профессиональные)	Лабораторные ВК-3000.1
Плита индукционная	Электрическая Electrolux EKI 954901 W
Посуда (металлическая, керамическая)	
Столовые приборы	
Гастроемкости	
Набор разделочных досок, пластиковые	H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	нержавеющая сталь, длина лезвия 125 мм, 145мм, 200 мм.
Планетарный миксер	Gemlux GL-SM6140GR, GL-SM 5.5,

	GL-SM 5.1 GR
Шкаф холодильный	МХМ Капри 0,5 СК, Капри П-390 С
Стеллаж 4- уровневый	СтПЭ 800х500х1800 4 полки сплошные
Блендер ручной погружной (блендер+ насадка измельчитель+насадка венчик+измельчитель с нижним ножом (чаша)+ стакан)	REDMOND RHB-2942
Шкаф шоковой заморозки	Абат 4-1/1
Кулер 19л (холодная/горячая вода)	Напольный SMixx 09 LD
Термометр инфракрасный	Elitech П 550, ОТ-50 ДО +550
Стол для презентации блюд	Раскладной "Прайм-2", цвет ясень шимо светлый ,900х600х745
Микроволновая печь	BBK23MWS-929M/BX/RU MG 23л. 900 Вт
Фритюрница	AIRHOT EF 4+4
Слайсер	GASTRORAG HBS-B200B-2
Стол производственный	С охлаждающим шкафом SN11/TN HICOLD (Камень), габариты 1390х600х850
Мясорубка	ARACH ATS8 220A
Блендер стационарный	Hurakan HKN-BLW2
Соковыжималка шнековая	SCARLETT SC-JE50S36
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Упаковщик вакуумный DZ-260
Кофемашина	Saeco Lirika plus
Морозильный шкаф	МХМ Капри 0,5 Н
Ноутбук	HP 15-rb012ur, 15.6", AMD E2 9000e 1.5ГГц, 4Гб, 500Гб, AMD Radeon R2, Windows 10, 3LH12EA, черный
МФУ лазерное ч/б, А4	Brother DCP-L2500DR
Проектор	ViewSonic PA502SP
Экран для проектора	Digis Kontur-D DSKD-1104, 172х172 см, 1^1 напольный
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, ЭУМК СЭО 3,0
Виртуальный практикум	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, ЭУМК СЭО 3,0

6.3 Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Каждый слушатель обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Для реализации программы учебной практики библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные ресурсы:

Электронные издания:

1. http://znanium.com/
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/

Учебно-методическое обеспечение программы

– техническая документация по компетенции «Поварское дело»;

– конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Поварское дело»;

– задание демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»;

– печатные раздаточные материалы для слушателей;

– учебные пособия, изданные по отдельным разделам программы;

– профильная литература;

– отраслевые и другие нормативные документы;

– электронные ресурсы и т.д.;

– Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: https://worldskills.ru;

– Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: https://esat.worldskills.ru.