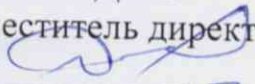


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР


С. А. Решетка

«25» декабря 2020 г.


ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«РАЗРАБОТКА МЕНЮ ДЛЯ ДЕТСКОГО И
ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»

2020 г.

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Повар, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610н.

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель профессионального цикла


 Е. С. Шелковникова

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП
Протокол № 3 от 15.12 2020 г.


Председатель

ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова


Заведующий отделением ТПОП

15.12 2020г.

 Д.Б. Тарасова

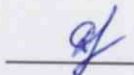
Заведующий заочным отделением

15.12 2020г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по НМР

15.12 2020 г.

 И. Н. Данилова

Программа дополнительного профессионального образования направлена на повышение квалификации производственных работников предприятий общественного питания.

Цель программы – формирование знаний в области технологии приготовления диетического и детского питания. Курсы помогут усовершенствовать ваши умения и навыки в приготовлении диетического, детского питания и разработки меню. Слушатели курса в значительной мере повышают уровень своего профессионального мастерства, овладевают новейшими и современными техниками приготовления, учатся детально прорабатывать любое блюдо, осваивают инновационные техники сочетания вкусов, открывают в себе новые таланты и возможности для своего личностного, карьерного и творческого роста;

Актуальность: правильное питание, подразумевает составление индивидуального рациона, обеспечивающего рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующего укреплению здоровья и профилактике заболеваний. Важность такого питания заключена в том, что, соблюдение такого режима питания способствует обеспечению организма необходимыми витаминами и микроэлементами, поддержанию оптимальной массы тела, снижению уровня холестерина в крови, нормализации работы кишечника, а также предупреждению все возможных заболеваний

Цели обучения по программе Программа предназначена для повышения квалификации работников в области совершенствования и/или формирования компетенций поваров, связанных с приготовлением диетических блюд.

Результат освоения программы: слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 4-5 разряда на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Особые условия допуска к работе: Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке.

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2 Цели реализации программы	4
1.3 Требования к результатам освоения программы	5
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график.....	6
4. Программы учебных модулей	7
4.1. Модуль 1.....	7
«Характеристика диетического и детского питания».....	7
4.1.1. Цели реализации модуля	7
4.1.2. Требования к результатам освоения модуля	7
5. Программы учебных модулей	8
5.1. Модуль 2.....	8
«Меню».....	8
5.1.1. Цели реализации модуля	8
5.1.2. Требования к результатам освоения модуля	8
5.1.3 Программа модуля	10
5.1.4. Материально-техническое обеспечение.....	11
5.1.5. Кадровое обеспечение.....	12
5.1.6. Организация образовательного процесса	12
5.1.7. Информационное обеспечение обучения	12
5.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля	14
6. Контроль и оценка результатов освоения программы.....	14

1. Общая характеристика программы

1.1 Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н;
- Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Россия 34 «Поварское дело».
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)

1.2 Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений без повышения образовательного уровня, с учетом требований квалификационных характеристик, профстандарта, спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции 34 «Поварское дело».

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы: 16 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе 1 неделя.

1.3 Требования к результатам освоения программы

К освоению дополнительной профессиональной программы повышения квалификации допускаются лица различного возраста, имеющие среднее профессиональное или высшее образование работники предприятий общественного питания. в целях последовательного совершенствования имеющихся профессиональных компетенций или освоения новых.

Требования к образованию: Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата.

Требования к опыту практической работы

Не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)

Не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	
ПК 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК 7.	Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт:

Приготовления блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом приготовления и подачи диетических блюд.

-знать:

- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний,

- стадии болезни, и физиологического состояния питающихся;

- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания;

- стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.

-уметь:

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы в диетических столовых и лечебно-профилактических учреждениях с учетом приспособления химического состава рациона к особенностям ферментного статуса больного человека и подбор соответствующих способов (форм) кулинарной обработки пищи.

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)				Промежуточная аттестация
	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии преподавателем		
			Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	
Модуль 1 «Характеристика диетического и детского питания»	4		4		
Модуль 2 «Меню»:	8		2	6	
Итоговая аттестация	4				4
Итого по программе:	16				

3. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1.

«Характеристика диетического и детского питания»

4.1.1. Цели реализации модуля

Особенность данной программы – является освоение новых современных диетических, технологических принципов производства:

Принцип: – безопасности,

взаимозаменяемости,

совместимости,

сбалансированности,

сокращения времени кулинарной обработки,

снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции,

рационального использования сырья и отходов.

Актуализация методов, способов и приемов приготовления и декорирования.

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Характеристика вида профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций; требований к знаниям, умениям.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	
ПК 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
ПК 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт:

Приготовления блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом приготовления и подачи диетических блюд.

знать:

- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний,
- стадии болезни, и физиологического состояния питающихся;

- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания;

уметь:

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы в диетических столовых и лечебно-профилактических учреждениях с учетом приспособления химического состава рациона к особенностям ферментного статуса больного человека и подбор соответствующих способов (форм) кулинарной обработки пищи.

5. Программы учебных модулей

5.1. Модуль 2.

«Меню»

5.1.1. Цели реализации модуля

Особенность данной программы – является освоение новых современных диетических принципов составления меню:

Принцип: – безопасности,

взаимозаменяемости,

совместимости,

сбалансированности,

правильности составления меню,

Актуализация методов, способов и приемов приготовления и декорирования.

5.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Характеристика вида профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций; требований к знаниям, умениям.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	
ПК 6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК 7.	Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт:

Приготовления блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом приготовления и подачи диетических блюд.

знать:

- стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.

уметь:

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы в диетических столовых и лечебно-профилактических учреждениях с учетом приспособления химического состава рациона к особенностям ферментного статуса больного человека и подбор соответствующих способов (форм) кулинарной обработки пищи.

5.1.3 Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименованию и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
	Лекция: Основные принципы диетического и детского питания. Характеристика детского питания.	4
Тема 2.1 «Меню»	Лекция: Виды меню. Правильность составления меню	2
	Практическое занятие: Расчет энергетической ценности дневного рациона.	2
	Практическое задание: Составление меню по диетам с 1 по 5	2
	Практическое занятие: Составление меню по диетам с 6 по 15.	2
Итоговая аттестация:	Квалификационный экзамен	4
Итого:		16

5.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская «Поварское дело»	<ol style="list-style-type: none">1. миксер планетарный2. электронные весы3. индукционная плита4. пароконвектомат5. холодильный шкаф6. шкаф шоковой заморозки7. микроволновая печь8. решётка для работы с глазурью9. набор насадок10. скребки11. мешки кондитерские одноразовые12. силиконовые формы13. пергамент в рулоне14. коврик силиконовый15. лопатка-палетка16. набор форм (металл)17. силиконовая лопатка18. термометр19. ножи20. Сотейники21. Фритюрница

5.1.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы повышения квалификации обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими 4-5 разряд по профессии и звание мастер-повар. В подготовке специалистов участвует 2 преподавателя, из них 1 педагог имеет высшую квалификационную категорию.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы имеют все преподаватели, в том числе в должности заведующих производством. Все прошли повышение квалификации и стажировку в профильных организациях.

5.1.6. Организация образовательного процесса

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Условия проведения занятий: 6-8 часов в день, 5-6 дней в неделю или по согласованию с заказчиком.

5.1.7. Информационное обеспечение обучения

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. Дашков и К, 2013 – 212 с. Режим доступа: <http://ibooks.ru/>
2. Физиология человека // под ред. Бабского Е.Б. – М: Медицина.-1998.- т 1,2.- 419с.
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/>
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии // М: Академия. -2000— 184 с.
5. Мартничик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.В. Физиология питания, санитария и гигиена // М: Мастерство. – 2000. – 192
6. Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И., Жеребцов Н.А. Химия пищи. Книга 1 // Учеб. для ВУЗов. – М: Колос. – 2000. – 384
7. <https://worldskills.ru/>
8. <http://www.bestlibrary.ru> Он–line библиотека
9. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России

5.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результаты освоения модуля	Основные показатели оценки результата
ПК 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПК 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПК 6 Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания ПК 7. Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	-Организация и управление работой. -Организация и управление работой. -Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. -Знания об ингредиентах и меню. -Подготовка ингредиентов. -Применение различных методов тепловой обработки. -Изготовление и презентация блюд. -Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка качества освоения программы включает итоговую аттестацию слушателей.

Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена.

Задание на квалификационный экзамен представлено в приложении А.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

1. Максимальное время выполнения задания: 4 часа.

Задание: разработать и составить меню для детского питания, для диеты по выбору.