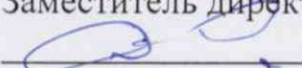


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 С. А. Решетка

«25» декабря 2020 г.


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТОВ С
ПРИМЕНЕНИЕМ ИННОВАЦИОННЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

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


 Н. В. Балашова

РАССМОТРЕНО

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


Председатель

ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова


Заведующий отделением ТПОП

25.12 2020г.

 Д.Б. Тарасова

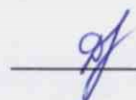
Заведующий заочным отделением

25.12 2020г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по НМР

25.12 2020г.

 И. Н. Данилова

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

Цель программы – формирование знаний в области технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Пройдя данные курсы, слушатели узнают ассортимент десертов, требующих кулинарной обработки средней сложности, технологию их приготовления, оформления, подачи и продажи в организациях общественного питания.

Результат освоения программы: слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности 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.

При производстве десертов с использованием алкоголя возраст слушателей не менее 18 лет.

Оглавление

1. Общие положения.....	3
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы повышения квалификации.....	3
1.2. Цели реализации программы.....	3
1.3. Требования к результатам освоения программы	4
2. Учебный план.....	6
3. Календарный учебный график	6
Учебная практика: Приготовление десертов	6
4. Программы учебных модулей.....	7
4.1. Модуль 1. «Десерт».....	7
4.1.1. Цели реализации модуля.....	7
4.1.2. Требования к результатам освоения модуля	7
4.1.3. Программа модуля	9
4.1.4. Материально-техническое обеспечение	10
4.1.5. Кадровое обеспечение	10
4.1.6. Организация образовательного процесса	10
4.1.7. Информационное обеспечение обучения	11
4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля	11
5. Контроль и оценка результатов освоения программы	11

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы повышения квалификации

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- 2) Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
- 3) Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н;
- 4) Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Россия 34 «Поварское дело»
- 5) Комплект оценочной документации по компетенции № 34 «Поварское дело» КОД № 1.2
- 6) Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;
- 7) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)

1.2. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование или получение новой 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, с применением электронного обучения и ДОТ.

Объем образовательной программы: 20 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, в том числе 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 и/ или магистратуры.

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме сдачи квалификационного экзамена в виде демонстрационного экзамена. По результатам освоения программы выдается удостоверение о повышении квалификации.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	
ПК 1.1.	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт:

– Приготовления и оформления холодных и горячих десертов

уметь:

– Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

– Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

знать:

– Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

– Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

– Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов.

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)				Промежуточная аттестация, форма
	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		
			Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	
Модуль I «Десерт»	16		6	10	
Итоговая аттестация	4				4
Итого по программе:	20		6	10	4

3. Программы учебных модулей

3.1. Модуль 1. «Десерт»

Особенность данной программы – является освоение технологических принципов производства сложных десертов: принцип – безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, сокращения времени кулинарной обработки, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции, рационального использования сырья и отходов и т.д.. Актуализация методов, способов и приемов приготовления и декорирования сложных десертов.

4.1.1. Цели реализации модуля

Освоение современных методов и способов изготовления, оформления и презентации десертов.

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Характеристика новой квалификации и связанного с ней вида профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций; требований к знаниям, умениям.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	
ПК 1.1.	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов

В результате освоения программы слушатель должен:
иметь практический опыт:

- Приготовления и оформления холодных и горячих десертов

уметь:

- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

знать:

- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. «Десерт»	<p><i>Содержание:</i> Технология приготовления сложных холодных десертов: взбитых сливок, самбужков (яблочный, абрикосовый). Органолептический метод и определения степени готовности и качества холодных десертов. Технология приготовления горячих десертов. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.</p>	
	<i>Рецепт:</i> Технология приготовления сложных холодных десертов.	2
	<i>Практическая работа:</i> Приготовление холодных десертов.	4
	<i>Рецепт:</i> Технология приготовления горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Современные тенденции в приготовлении десертов.	2
	<i>Практическое занятие:</i> Приготовление горячих десертов	4
	<i>Практическое занятие:</i> приготовление десертов, варианты оформления	4
Итоговая аттестация	Демонстрационный экзамен	4
Итого:		20

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Модуль 1 «Десерт»

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

4.1.5. Кадровое обеспечение

высшее образование по профилю, соответствующему области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися

4.1.6. 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.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

1. Основная литература

Данильченко Светлана Андреевна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование).

2. Дополнительная литература

Умбло Э. У52 Мороженое, шербеты и другие холодные десерты.— Челябинск: Аркаим, с.: ил.

3. Электронные и Internet-ресурсы

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результаты освоения модуля	Основные показатели оценки результата
ПК 1 Приготовление и оформление холодных и горячих десертов	<ul style="list-style-type: none">– Подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;– Осуществляет подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;– Выбирает различные способы, методы и стили подачи блюд, особенности их применения;– Работает с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);– Сочетает ингредиенты для получения требуемого результата;– Производит оформление, подачу десертов с учетом современных тенденций в презентации блюд;– Выполняет порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;– Убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка качества освоения программы включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Итоговая аттестация.

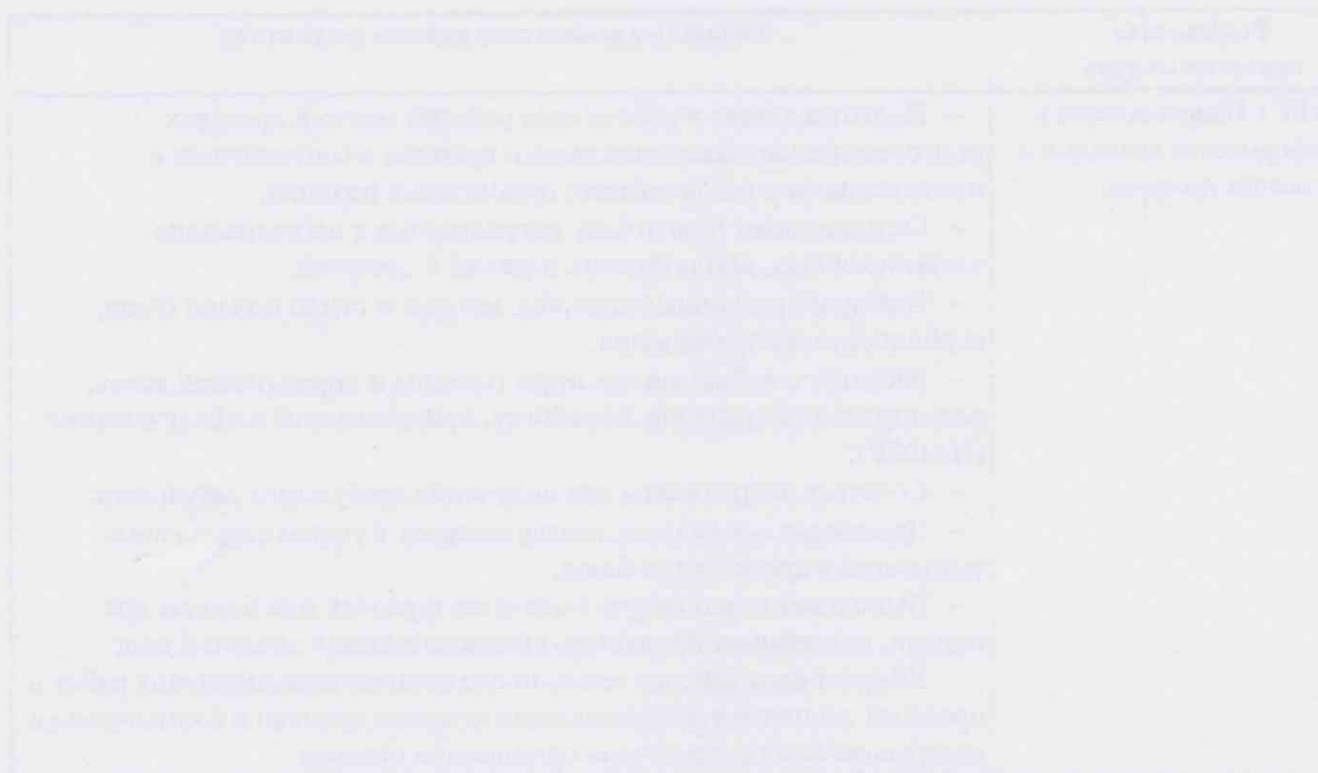
К итоговой аттестации допускаются слушатели, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по модулю, предусмотренному учебным планом настоящей программы.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя:

1. практическую квалификационную работу (демонстрационный экзамен)

Задание на демонстрационный экзамен представлено в Приложении А.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается удостоверение о повышении квалификации.



ПРИЛОЖЕНИЕ А

Задание на демонстрационный экзамен

Включает также условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения задания: 4 часа.

Время работы 4 ч включает:

15 минут – брифинг с участниками.

15 минут - подготовка рабочего места.

3 часа – время на выполнение.

10 минут – презентация и оценка экспертами санитарного состояния боксов по окончании работы.

20 минут – уборка рабочего места после оценки боксов.

ЗАДАНИЕ:

Модуль С: «Десерт»

Участник должен приготовить

С	Десерт
Описание	Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Использовать обязательный продукт (фрукт, орех) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем. минимум 1 гарнир на выбор участника 1 соус на выбор участника Декоративный элемент из изомальта или карамели Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

	<p>Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</p> <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г</p> <p>порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <p>Соус должен быть сервирован на каждой тарелке Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</p> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>Время приготовления составляет 3 часа 45 минут</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</p> <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка</p>
Обязательные ингредиенты	<p>Черный ящик фрукт и орех – будут известны за день до экзамена</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>