

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП

«Клубина питания Студент»



/Г.Н. Приймаченко /

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ

МО «Дмитровский  
техникум»



Александровская /  
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

для преподавателей

«ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ В УСЛОВИЯХ МАСТЕРСКОЙ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Разработчик: ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Дмитров, 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
(с использованием ЭОР, ДОТ)**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ В УСЛОВИЯХ  
МАСТЕРСКОЙ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

**1. Цели реализации программы**

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

**2. Требования к результатам повышения квалификации. Планируемые результаты повышения квалификации.**

**2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.**

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 608н;
- профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

**2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы**

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – удостоверение о повышении квалификации.

**2.3. Требования к результатам освоения программы** В результате освоения программы слушатель должен:

**Знать:**

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания.
- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

- 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, использованных в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

- Устройство и правила эксплуатации используемого оборудования.

- Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.

- Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения.

- Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания.

- Требования ФГОС СПО, содержание примерных или типовых образовательных программ, учебников, учебных пособий (в зависимости от реализуемой образовательной программы, преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)).

#### ***Уметь:***

- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

- Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены.

- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены.

- Применять внутренний бизнес-концепт НАССР.

- Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями.

- Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве напитков и кулинарных изделий.

- Выполнять технологические операции по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

- Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

- Производить подготовку сырья.

- Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид.

- Анализировать проведение учебных занятий и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность.

#### ***Владеть трудовыми действиями (ТД):***

- Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

- Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.

- Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.

- Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

### **Содержание программы**

Категория слушателей: педагогические работники, реализующих обучение по ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер/ специальности 43.02.15 Поварское, кондитерское дело.

Трудоемкость обучения: 16 ак. часов.

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

### 3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов из них:	В том числе				Промежуточный и итоговый контроль	Консультации	
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:				Лабораторные занятия
			<i>Ауд.</i>	<i>Онлайн</i>	<i>Ауд.</i>	<i>Онлайн</i>			
1.	Модуль 1. Методическое обеспечение проведения лабораторно-практических занятий	<b>14</b>	1	2	6	4	1	–	–
2.	Модуль 2. Технология приготовления блюд на основании меню	<b>8</b>	–	–	1	2	5	–	–
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	–	–	–	–	–	<b>2</b>	–
	<b>ИТОГО:</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	–

### 3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модулей, тем	Содержание учебного материала, практические занятия, лабораторные задания	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (онлайн)
1.	<b>Модуль 1. Методическое обеспечение проведения лабораторно-практических занятий</b>		<b>8</b>	<b>6</b>
1.1	Тема 1.1. Разработка рабочих программ по профессиональным модулям с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия	<b>Практическое занятие 1</b> Анализ Технического описания компетенции «Поварское дело» и Спецификации стандарта Worldskills (WSSS). Распределение вариативной части рабочей программы в соответствии с проведенным анализом	2	2
1.2	Тема 1.2. Подготовка обучающихся к выполнению заданий на демонстрационном экзамене по стандартам Ворлдскиллс Россия	<b>Содержание</b> Базовые принципы объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров Организационный этап Подготовительный день Проведение демонстрационного экзамена Паспорт компетенций (Skills Passport)	1	2
		<b>Практическое занятие 2</b> Анализ оценочной стратегии и технических особенностей оценки, критериев оценки в рамках анализа контрольно-оценочной документации	1	2
1.3	Тема 1.3. Внедрение элементов Ворлдскиллс в лабораторно-практические занятия профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	<b>Практическое занятие 3</b> Разработка рецептуры на основании задания, перечня сырья, инфраструктурного листа Составление меню Оформление заявки сырья Составление чек листа Составление списка «Тулбокс»	3	–

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
1.4	Тема 1.4. Организация рабочего места	<b>Лабораторное занятие 1</b> Организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс (схема застройки бокса). Организация рабочей поверхности участника в боксе	1	–
2.	<b>Модуль 2. Технология приготовления блюд на основании меню</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
2.1	Тема 2.1. Приготовление блюда в соответствии с заданием	<b>Лабораторное занятие 2</b> Проверка сырья Расстановка оборудования и инвентаря Приготовление и реализация блюда	4	–
2.2	Тема 2.2. Оценка выполненного задания в соответствии со стандартом Ворлдскиллс Россия	<b>Лабораторное занятие 3</b> Оценка в соответствии с критериями оценки	1	–
2.3	Тема 2.3. Корректировка Ворлдскиллс Россия	<b>Практическое занятие 4</b> Корректировка рецептуры, перечня сырья, меню, заявки сырья, чек листа, списка «Тулбокс» на основании проработки	1	2
	<b>Зачет</b>		<b>2</b>	
		<b>Всего</b>	<b>16</b>	<b>8</b>

### 3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Модуль 1. Методическое обеспечение проведения лабораторно-практических занятий
2 день	Модуль 1. Методическое обеспечение проведения лабораторно-практических занятий Модуль 2. Технология приготовления блюд на основании меню
3 день	Модуль 2. Технология приготовления блюд на основании меню Итоговая аттестация
+ Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

## 4. Условия реализации программы

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет «Технологии кулинарного производства»	Теоретические занятия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рабочее место преподавателя – 1 шт.;</li> <li>- рабочие места обучающихся – 15 шт.;</li> <li>- маркерная доска</li> </ul>
Мастерская «Поварское дело»	Лабораторные занятия. Итоговая аттестация	<p><b>Общее оснащение рабочих мест</b></p> <p><b>Оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стол производственный</li> <li>- Пароконвектомат</li> <li>- Стол-подставка под пароконвектомат</li> <li>- Плита индукционная</li> <li>- Подставка под плиту индукционную</li> <li>- Весы настольные электронные (профессиональные)</li> <li>- Планетарный миксер</li> <li>- Шкаф холодильный</li> <li>- Стеллаж 4-х уровневый</li> <li>- Мойка односекционная со столешницей</li> <li>- Блендер ручной погружной</li> <li>- Шкаф шоковой заморозки</li> <li>- Микроволновая печь</li> <li>- Фритюрница</li> <li>- Слайсер</li> <li>- Мясорубка</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Блендер стационарный</li> <li>- Соковыжималка</li> <li>- Настольная вакуумно-упаковочная машина</li> <li>- Кофемолка</li> <li>- Сковорода для индукционных плит (диаметр 24см)</li> <li>- Сковорода для индукционных плит (диаметр 28см)</li> <li>- Гриль сковорода для индукционных плит диаметр 24см</li> <li>- Полиэтиленовая разделочная доска 600x400x20 мм</li> <li>- Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л</li> <li>- Сотейник для индукционных плит объемом 0,8л</li> <li>- Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит</li> <li>- Соусник</li> <li>- Тарелка круглая белая плоская</li> <li>- Тарелка глубокая белая 300мл</li> <li>- Тарелка глубокая белая 250мл</li> <li>- Шенуа</li> <li>- Подставка для разделочных досок металл.</li> <li>- Шумовка</li> <li>- Ложки столовые</li> <li>- Набор кухонный ножей ( поварская тройка)</li> <li>- Зонт вытяжной островной</li> <li>- Гастроемкость из нерж. стали GN 1/1 530x325x20</li> <li>- Гастроемкость из нерж. стали GN 1/1 530x325x65</li> <li>- Гастроемкость из нерж. стали GN 2\3 354x325x40</li> <li>- Гастроемкость из нерж. стали GN 1\2 265x325x20</li> <li>- Гастроемкость из нерж. стали GN 1\2 265x325x65</li> <li>- Гастроемкость из нерж. стали GN 1\3 176x325x40</li> <li>- Гастроемкость из нерж. стали GN 1\3 176x325x20</li> <li>- Набор кондитерских насадок</li> <li>- Набор кондитерских форм (круг)</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Инструменты:</b></li> <li>- ножи;</li> <li>- набор инструментов для карвинга;</li> <li>- разделочные доски;</li> <li>- гастроемкости;</li> <li>- - венчики;</li> <li>- - лопатки.</li> <li><b>Расходные материалы:</b></li> <li>- перчатки;</li> <li>- салфетки;</li> <li>- ветошь нетканая;</li> <li>- полотенца бумажные;</li> <li>- пищевая пленка;</li> <li>- фольга;</li> <li>пергаментная бумага.</li> </ul>
--	--	--

### **Учебно-методическое обеспечение программы**

#### Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 272с.

#### Дополнительная литература:

1. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник/ В.Н. Голубев.- М.: ИЦ Академия, ИРПО.- 2018. - 175 с.
2. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева./ - М.: ИЦ Академия, 2018 - 80 с. – (Повар. Базовый уровень)
3. Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов Учебное пособие./ И.И. Потапова, Н.В.Корнеева. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 144 с.
4. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. - 496 с.
5. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 400 с.
6. Питание и общество// ГастрономЪ – ежемесячные журналы.

#### Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>

3. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.food-industru.ru](http://www.food-industru.ru)

4. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: [one-umnik.ru](http://one-umnik.ru)

#### Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 2010 г.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - 2015 г.

### **5. Оценка качества освоения программы**

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в форме зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале: «зачтено», «не зачтено».