

Министерство образования Иркутской области
Областное государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАОУ СПО АТОПТ
_____ Карп С.А.

« 6 » _____ 2013г.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
«Технология приготовления сложных блюд
из широкого ассортимента продуктов»

Ангарск 2013

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа повышения квалификации «Технология приготовления сложных блюд из широкого ассортимента продуктов» представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных ОГАОУ СПО АТОПТ с учётом потребностей и запросов регионального рынка труда, соответствующих отраслевым требованиям.

Программа повышения квалификации регламентирует цели, задачи, ожидаемые результаты, содержание и условия реализации повышения квалификации по профессии Повар.

При проектировании программы повышения квалификации была учтена следующая нормативная документация:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013г. №499 Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г № 513;
- ФГОС начального профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22.06.2010, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 18123 от 11.08.2010) 260807 Технология продукции общественного питания;
- «Профессиональный стандарт индустрии питания», утвержденный решением комиссии по профессиональным стандартам Российского союза промышленников и предпринимателей от 17 июня 2008 г;
- Положение ОГАОУ СПО АТОПТ «О ресурсном центре по профессиям общественного питания»;

- Устав ОГАОУ СПО АТОПТ.

Данная программа направлена на повышение профессиональных компетенций поваров, имеющих рабочий разряд не ниже 4го.

Категория слушателей: повара, имеющие рабочий разряд не ниже 4го.

Срок обучения: 72 часа

Форма организации обучения: очная, с отрывом от производства

Реализация дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации осуществляется на базе Ресурсного центра по профессиям общественного питания ОГАОУ СПО АТОПТ.

Режим занятий: 6-8 часов в день

Цель: совершенствование профессиональных компетенций:

ПК 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Задачи:

- совершенствование знаний и навыков слушателей, соответствующих основным видам деятельности по профессии «Повар»;
- приобретение слушателями дополнительных умений и навыков в организации приготовления сложных блюд;
- актуализация знаний о различных формах и методах организации и процессах взаимодействия в первичных трудовых коллективах и с социальными партнерами;
- знакомство с современными требованиями (санитарными, гигиеническими) к процессу приготовления продукции;
- изучение и освоение слушателями новинок в области технологического оборудования (холодильного, теплового и механического оборудования) для приготовления сложных блюд;

Структура программы:

Общий объем программы повышения квалификации 72 часа, включает в теоретическую и практическую части.

В результате освоения дополнительной образовательной программы слушатели должны:

1) овладеть профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам их профессиональной деятельности:

ПК 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

2) Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных блюд и соусов;
- расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных кулинарных блюд;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных кулинарных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных кулинарных блюд;
- приготовления сложных кулинарных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления сложной кулинарной продукции;
- использования информационных технологий для осуществления калькуляции блюд и расчёта набора продуктов.

3) Знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания по ГОСТ Р-50764-2007;

- устройство и назначение новых видов современного технологического оборудования;
- санитарные требования к организации работы предприятий общественного питания;
- ассортимент сложных кулинарных блюд;
- сочетание основных ингредиентов для создания гармоничных блюд;
- требования к качеству используемого сырья для приготовления сложных кулинарных блюд;
- критерии оценки качества готовых сложных кулинарных блюд;
- технология приготовления сложных кулинарных блюд, подбор пряностей и приправ;
- соблюдение температурного режима при приготовлении сложных кулинарных блюд;
- условия и сроки хранения готовых сложных блюд.

4) Уметь:

- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложных кулинарных блюд;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- проводить органолептическим методом оценку качества готовых сложных кулинарных блюд;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных кулинарных блюд;
- выбирать варианты оформления и подачи сложных кулинарных блюд;

Итоговая аттестация по программе повышения квалификации проводится в форме квалификационного экзамена.

По итогам обучения выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца на 72 часа.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ					
1	Психология деловых отношений в сфере общественного питания	4	2	2	Тестирование
2	Санитарные требования к организации работы предприятий общественного питания в соответствии с Сан ПиН 2.4.5.2409-08	4	2	2	Контрольная работа
3	Техническое обеспечение предприятий общественного питания в современных условиях.	4	2	2	Контрольная работа
ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ					
1	Модуль 1. Организация процесса приготовления и оформление сложной холодной кулинарной продукции	12	2	10	Тестирование Экспертное наблюдение
2	Модуль 2. Организация процесса приготовления и оформление сложной горячей кулинарной продукции	30	6	24	Тестирование Экспертное наблюдение
3	Модуль 3. Организация процесса приготовления и оформление сложных холодных и горячих десертов	12	2	10	Тестирование Экспертное наблюдение
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ					
	Итоговая аттестация	6	-	6	Квалификационный экзамен
	ИТОГО	72	16	56	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

№п/п	Автор, название, место издания учебной и учебно-методической литературы
ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
1	Психология деловых отношений в сфере общественного питания
<p><i>Основные используемые источники:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ильин Е.П. Психология общения и межличностных отношений. СПб.: Питер, 2009 - 576с. 2. Козырев Г.И. Основы конфликтологии: учебник. М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2010 -240с. 3. Зеленков М.Ю. Конфликтология. М: Дашков и К, 2013 г. 324 страницы. <p><i>Дополнительные источники:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Здравомыслов А. Г. Социология конфликта. — М.: Аспект Прогресс, 2006. 2. Зарецкая Е.Н. Деловое общение. – М., 2003. <p><i>Интернет-ресурсы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Официальный сайт журнала Psychologies (Психология) http://www.psychologies.ru</u> 2. Сайт Психология – онлайн http://www.psychology.ru 	
2	Санитарные требования к организации работы предприятий общественного питания в соответствии с Сан ПиН 2.4.5.2409-08
<p><i>Основные используемые источники:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е.А.Рубина. — 2-е изд., пере-раб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2011г. —272 с. 2. Дунец Е. Г., Тамова М. Ю., Куликов И. А. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие.- Краснодар, 2011г. - 176 с. 3. Степанова И.В.Санитария и гигиена питания : учебное пособие / И. В. Степанова. - СПб : Троицкий мост, 2010г. -223 с . <p><i>Интернет-ресурсы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека– http://www.rospotrebnadzor.ru 2. Сайт НПФ «Экогигиена» г.Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, свободный. – Заглавие с экрана. 3. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, с регистрацией. 4. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fr.crc.ru, свободный. – Заглавие с экрана. 5. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана. 6. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm, свободный. – Заглавие с экрана. 7. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим 	

	<p>доступа: http://www.who.int/water sanitation health/publications/ ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.</p> <p>8. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ria-stk.ru, с регистрацией.</p>
3	Техническое обеспечение предприятий общественного питания в современных условиях.
Основные используемые источники:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г. 2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011 г. 3. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232 с. 	
Интернет-ресурсы:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.bio-rg.ru, свободный. – Заглавие с экрана. 2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tovr.ru, свободный. – Заглавие с экрана. 3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией. 4. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znaytovar.ru, с регистрацией. 	
ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
4	Модуль 1. Организация процесса приготовления и оформление сложной холодной кулинарной продукции
5	Модуль 2. Организация процесса приготовления и оформление сложной горячей кулинарной продукции
6	<p>Модуль 3. Организация процесса приготовления и оформление сложных холодных и горячих десертов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачёва Г.В., Шмакова Т.Я. Повар. Практические основы профессиональной деятельности: Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2007. 2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для НПО: Учеб. пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Изд.центр «Академия», 2008. 3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. 4. О разработке технической документации на кулинарную продукцию: Учеб. пособие / Л.И. Николаева, Г.Ф. Фролова, Д.В. Гращенко, 2007. 5. Повар. Рабочая тетрадь: практ. основы профессион. деят-ти: Практикум/Е.П.Шалагинова, Н.Н.Шабалина, С.В.Соколова, Т.Н.Жегалина. – М.: Академкнига, 2006. 6. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб.пособ. для СПО. – 2-е изд., стер. –

М.: Академия, 2006.

7. Усова И.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессион. деят-ти. Учеб.пособ. – М.: Академкнига, 2006.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники

Учебные пособия

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».

4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.