

Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
"Колледж сервиса и туризма"

Принята на заседании
методического Совета
Протокол № 1 от 26.08.2021 г



Утверждаю
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
А.С.Алукриева
«26» августа 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
технической направленности
«Современное оборудование в профессиональной поварской сфере»

Категория обучающихся: от 18 лет и старше
Объем программы: 16 часов

Разработчик:
Овчинникова И.В.,
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,
технический эксперт Ворлдскиллс
по компетенции «Поварское дело»

г. Калининград
2021 г.

Пояснительная записка.

В настоящее время одной из важнейших задач предприятий общественного питания является модернизация имеющегося оборудования и внедрение в производственный процесс современного оборудования. На предприятиях общественного питания большое количество производственных процессов выполняется вручную, поэтому давно назрела необходимость переоснащения их инновационным оборудованием. Внедрение новой техники и прогрессивной организации труда предоставит возможность существенно поднять экономическую эффективность работы на предприятиях, связанных с питанием. Увеличение технической оснащённости требует от обслуживающего персонала повышения технической грамотности, специальных знаний.

Такое повышение квалификации может быть организовано на базе новой современной мастерской «Поварское дело» ГАУ КО ПОО КСТ, созданной за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Современное оборудование в профессиональной поварской сфере» разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.14 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
- Письмом Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;
- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)
- Уставом ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

1. Общая характеристика программы.

Направленность (профиль) программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Современное оборудование в профессиональной поварской сфере» имеет

техническую направленность и предназначена для повышения квалификации поваров предприятий общественного питания в работе с новым оборудованием.

Актуальность Программы.

Актуальность предлагаемой программы определяется запросом со стороны работодателей на программы в сфере повышения квалификации персонала в работе с современным оборудованием.

В 2021 году в ГАУ КО ПОО КСТ создана новая современная мастерская по компетенции «Поварское дело» за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование". Мастерская оснащена новейшим оборудованием, интерактивным и программным комплексами, технологически максимально приближенными к реальным современным рабочим местам.

Данная Программа актуальна и востребована. Программа несет в себе образовательный потенциал, обеспечивая обучение и развитие личности, расширяя возможности обучающихся на занятиях и за его пределами.

Отличительные особенности программы, новизна.

Отличительная особенность Программы заключается в том, что она реализуется на базе ГАУ КО ПОО КСТ для работодателей-партнеров в сфере подготовки кадров для отрасли гостеприимства, а также работодателей - членов Федерации рестораторов и отельеров России в Калининграде.

Адресат программы. Программа предназначена для обучения поваров 3-4 разрядов предприятий общественного питания.

Объём и срок освоения программы.

Объем программы - 16 часов. Срок освоения программы – 2 дня.

Форма обучения – очная.

Уровень программы: ознакомительный уровень.

Состав группы: до 20 человек.

Программа предусматривает проведение занятий в группе и индивидуально, сочетая принцип группового обучения с индивидуальным подходом.

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий.

Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены. Ежедневная нагрузка на группу: 8 часов.

Документ, выдаваемый после завершения обучения.

Слушателям, успешно освоившим программу, выдается сертификат.

Цели и задачи Программы.

Цель - формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара 3-4 разрядов.

Задачи:

обучающие

- расширить знания о современном оборудовании в сфере поварского дела;
- сформировать навыки и умения работы на современном оборудовании в сфере поварского дела.

Планируемые результаты Программы.

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

- принципы использования современного технологического оборудования,

производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
 - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием современного технологического оборудования и производственного инвентаря;
 - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

уметь:

- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
 - осуществлять приготовление пиццы, канapé, легких закусок, горячих блюд, сладких блюд, десертов с использованием современного технологического оборудования и производственного инвентаря.

2. Содержание программы

2.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, часов	В том числе		Промежуточный и итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	1	1	-	
2.	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Мастерская «Поварское дело»	1	1	-	
3.	Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне	2	-	2	
4.	Приготовление горячих блюд	6		6	
5.	Приготовление сладких блюд и десертов	4		4	
6.	Итоговая аттестация: зачет	2	-	2	
	ИТОГО:	16	2	14	

Содержание программы.

1. Вводное занятие. Техника безопасности.

Введение, знакомство с программой, инструктаж по технике безопасности

Тема 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Мастерская «Поварское дело».

Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Мастерская «Поварское дело»: зонирование, оборудование, инвентарь, посуда, рабочие места.

Тема 3. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне.

Приготовление блюд с использованием пароконвектоматов. Приготовление блюд при низких температурах (технология sous vide — су вид). Инновационная технология РасоJet (пакоджеттинг). Шкаф шоковой заморозки. Настольный бликсер.

Тема 4. Приготовление горячих блюд.

Пароконвекционная печь. Использование камер интенсивного охлаждения и

заморозки в комбинации с пароконвектоматами. Пакоджет. Куттеры в приготовлении соусов. Коптильный пистолет. Приготовление горячих блюд из мяса, рыбы, птицы.

Тема 5. Приготовление сладких блюд и десертов.

Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных десертов. Оборудование и инвентарь, используемый на предприятии для приготовления сложных горячих десертов. Тестомесильная машина. Профессиональный куттер-блендер с подогревом.

6. Итоговая аттестация. Проводится в форме выполнения практического задания по приготовлению трех блюд: закуска, горячее блюдо, десерт с использованием оборудования мастерской «Поварское дело».

2.2. Календарный учебный график.

1 учебный день	Тема1. Вводное занятие. Техника безопасности. Тема 2. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Мастерская «Поварское дело» Тема 3. Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне Тема 4. Приготовление горячих блюд
2 учебный день	Тема 4. Приготовление горячих блюд Тема 5. Приготовление сладких блюд и десертов Итоговая аттестация.

3. Организационно-педагогические условия реализации программы.

3.1. Организация образовательной деятельности по программе.

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий: лекционные и практические занятия, индивидуальные занятия, итоговую аттестацию.

3.2. Кадровое обеспечение.

Преподаватели программы – преподаватели специальных дисциплин ГАУ КО ПОО КСТ.

3.3. Материально-техническое обеспечение программы.

Обучение проводится на базе новой современной мастерской по компетенции «Поварское дело», созданной за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".

Оборудование, приобретенное в рамках федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование":

- Стол производственный с внутренней металлической полкой, глухой)
- Стол-подставка под пароконвектомат
- Пароконвектомат
- Весы настольные электронные
- Плиты индукционный

- Гастроемкости из нержавеющей стали
- Планетарный миксер
- Шкафы холодильные
- Стеллажи 4-х уровневые
- Мойки односекционная со столешницей
- Блендеры ручные погружные
- Микроволновые печи от 0,7кВт
- Шкафы шоковой заморозки
- Морозильные лари
- Фритюрницы от 4 л.
- Слайсеры не менее 220мм
- Мясорубки
- Блендеры стационарные
- Соковыжималка шнековая
- Льдогенератор
- Коптильные пистолеты
- Термомиксер
- Настольный куттер
- Настольный бликсер
- Блендеры погружные
- Профессиональный куттер-блендер с подогревом
- Настольная вакуумно-упаковочная машина
- Погружные термостаты с контейнером и крышкой
- Сотейники для индукционных плит 0.6 л
- Сотейники для индукционных плит 0.8 л
- Наборы кастрюль
- Сковороды для индукционных плит 24 см
- Сковороды для индукционных плит 28 см
- Гриль сковороды для индукционных плит 24 см
- Миски (нержавеющая сталь)
- Комплекты посуды (тарелки, соусники)
- Гриль-саламандра

3.4. Учебно-методическое обеспечение программы

3.4.1. Список основной учебно-методической литературы:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (4-е изд.) учебник, М.:Издательский центр «Академия»,2020-256 с.;
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (3-е изд.),- М.:Издательский центр «Академия 2020;
3. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие М.:Издательский центр

«Академия, 2020;

4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник М.:Издательский центр «Академия, 2020;
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник М.:Издательский центр «Академия, 2018
6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник М.:Издательский центр «Академия», 2019
7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (4-е изд.) учеб. пособие М.:Издательский центр «Академия ,2020;
8. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) М.:Издательский центр «Академия ,2020-336 с.;
9. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник М.:Издательский центр «Академия,2020;
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (4-е изд.) учеб. пособие М.:Издательский центр «Академия, 2019
11. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник М.:Издательский центр «Академия, 2018;
12. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учеб. пособие М.:Издательский центр «Академия, 2019.

Интернет-ресурсы

1. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/> Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой
2. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>
3. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом
4. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>
5. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.
6. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д
7. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>
8. Кулинарная книга Wikipedia http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга.

4. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачета в форме выполнения практического задания (приготовление трех блюд: закуска, горячее блюдо, десерт с использованием оборудования мастерской «Поварское дело»). По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/ «не зачтено».