

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ АТСП
О.Н. Бабушкин

« » 20 г.

Дополнительная профессиональная программа

Программа повышения квалификации
«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

г. Арзамас

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	7
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	10
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	11
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	12

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации в области производства блюд, напитков и кулинарных изделий.

- Настоящая программа составлена в соответствии с:
- Законом РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- Профессиональным стандартом «Повар», (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), регистрационный номер № 549
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, в том числе мастерскую «Поварское дело», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», имеющих классы, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием.

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 48 часов.

К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные учебным планом настоящей программы.

Программу разработал преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена Ворлдскиллс по компетенции - Вахромова Ирина Сергеевна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации по направлению «Поварское дело».

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности

п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	Организация и управление работой
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды
3	Технология выполнения, оформления и подачи детских блюд.

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы профессиональной подготовки должен **знать:**

- физиологические потребности детей в пищевых веществах и энергии;
- гигиенические требования к пищевым продуктам

уметь:

- выполнять технологическую обработку пищевых продуктов и организацию питания для детей;

1.4. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 48 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.6. Требования к слушателям: К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

повышения квалификации

«Современные тенденции в организации детского питания»

Форма обучения
Минимальный уровень образования.
принимаемых на обучение
Срок обучения
Вид выдаваемого документа

очная. или очная с использованием ДОТ
основное общее образование
неродственная профессия
48 часов
Удостоверение о повышении квалификации

№п/п	Учебные модули	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)	
			Из них		Из них			Цели:	
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2
1.	Рациональное питание детей	2	2		2			2	
2.	Требования к пищевым продуктам для детей	2	2		2			2	
3.	Технологическая обработка пищевых продуктов	4	2		2		2	4	
4.	Требования к организации питания детей	4	2		2		2	4	
5.	Технология выполнения. современное оформление и подача детских блюд.	32	4	28	4			28	4
6.	Итоговая аттестация	4							4
	ИТОГО:	48						40	8

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

Руководитель Ресурсного центра

Г.А. Волгунова

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Рациональное питание детей

- Принципы рационального сбалансированного питания
- Питание для всех возрастных категорий
- Продукты для правильного питания

2. Требования к пищевым продуктам для детей

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- Требования к безопасности детского питания
- Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей

3. Технологическая обработка пищевых продуктов

- Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания
- Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
- Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции качество кулинарной продукции

4. Требования к организации питания детей

- Основные задачи организации питания детей
- Порядок учета питания
- Производственный контроль за организацией питания детей

5. Технология выполнения, современное оформление и подача детских блюд

- Особенности технологии блюд для детского питания
- Современные приёмы оформления и украшения детских блюд
- Приготовление и оформление блюд для праздничного детского стола

Практическая отработка навыков приготовления:

- Приготовление и современное оформления блюда «Манная каша»
- Приготовление и современное оформления блюда «Картофельного пюре»
- Приготовление и современное оформления блюда «Хрюшки-ватрушки»
- Приготовление и современное оформления блюда «Веселые бутерброды»
- Приготовление и современное оформления блюда «Сказочный супчик»
- Приготовление и современное оформления блюда «Мороженое с вафлями»

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Поварское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

Наименование	Количество
Блендер ручной погружной (блендер +насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	7
Блендер стационарный	1
Венчик	14
Весы настольные электронные (профессиональные)	9
Вешалка	7
Вилки из нержавеющей стали	20
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	14
Гастроёмкость из нержавеющей стали	14
Гастроёмкость из нержавеющей стали	41
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гриль сковорода для индукционных плит	7
Запираемый шкафчик (Локер)	2
Ковёр диэлектрический	17
Компьютер	2
Контейнер для продуктов, 20 литров	10
Корзина для мусора, 10 л.	7
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	14
Кофемолка	1
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	1
Кулер для воды	1
Ложки из нержавеющей стали	20
Ложки столовые	70
Лопатки силиконовые	21
Мерный стакан	7
Микроволновая печь	2
Миска пластик	14
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	7

Молоток металлический для отбивания мяса	7
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	2
Принтер А4 лазерный/цветной	2
Мясорубка	1
Набор разделочных досок., пластиковые	8
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	7
Набор кондитерских насадок	7
Набор кондитерских форм (круг)	7
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	7
Набор первой медицинской помощи	1
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
Ножи из нержавеющей стали	20
Ножи поварские	1
Ножницы для рыбы, птицы	7
Овощечистка	7
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	4
Пароконвектомат	7
Пилот, 6 розеток	2
Планетарный миксер	7
Плита индукционная	7
Плита индукционная	1
Подставка для разделочных досок металлическая	7
Половник	7
Проектор	1
Силиконовый коврик	7
Система канализации с жируловителями	7
Сито (для муки)	7
Скалка	7
Сковорода для индукционных плит 24 см	14
Сковорода для индукционных плит 28 см	7
Слайсер	2
Смеситель холодной и горячей воды	9
Соковыжималка шнековая	1
Сотейник для индукционных плит, 0,6л	7
Сотейник для индукционных плит, 0,8л	7
Соусник	21
Стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800	9
Стол	25
Стол производственный 1000*600*850	21
Стол с моечной ванной, двухсекционный	1
Мойка односекционная со столешницей	7
Стол производственный 1800*600*850	6
Стол-подставка под пароконвектомат	7
Столы для презентации блюд	7
Стул	23
Тарелка глубокая белая, 300 мл	21

Тарелка глубокая белая,250 мл	21
Тарелка круглая белая плоская	63
Тарелки одноразовые	100
Терка 4-х сторонняя	7
Термометр инфракрасный	2
Фритюрница	2
Часы настенные	3
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	7
Шкаф холодильный	7
Шкаф шоковой заморозки	2
Штангенциркуль электронный	1
Шумовка	7
Щипцы универсальные	14
Холодильный шкаф	3
Экран для проектора	1
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	350 доступов
Электричество: 2 пилота по 6 розеток, 2 розетки по 220 вольт (по 2 КВт на каждую)	5

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения. Итоговая аттестация проходит в виде зачета.

Итоговая аттестация проводится с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации определяются оценками «зачтено», «не зачтено»

1. Оценка «зачтено» предполагает: 60% (6 баллов) и более правильных ответов на тестирование.

2. Оценка «не зачтено» предполагает: ответ на менее 59% (5 баллов) правильных ответов на тестирование.

По окончании обучения по данной учебной программе и успешном прохождении квалификационного экзамена слушателю выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Вопросы к итоговой аттестации

1. Что понимают под определением рациональное питание?
2. Почему наиболее важно соблюдение рационального питания для дошкольников и младших школьников?
3. Что такое сбалансированность рациона?
4. Составьте типовой режим питания для дошкольника.
5. Составьте типовой режим питания для школьника.
6. Какими правилами можно руководствоваться, делая выбор между отдельными блюдами?
7. Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании детей?
8. Каким требованиям должна отвечать пищевая продукция для детского питания?
9. С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов готовые продукты детского питания для детей раннего возраста не должны содержать...
10. С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов готовые продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не должны содержать...
11. Как проходит процесс упаковки продуктов детского питания?
12. Какие термические способы обработки пищевых продуктов вы знаете? Дайте определение.
13. Какие способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов вы знаете? Дайте развернутый ответ.
14. Какие технологические свойства продуктов бывают, что они обуславливают?
15. Основными задачами организации питания детей являются...
16. Какими нормативными документами следует руководствоваться при организации питания? Какие требования предъявляются к самому питанию?
17. Как документально оформляется и отражается в учете организация питания? Основные элементы производственного контроля.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Российской Федерации в 2017 году: Государственный доклад. - М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2018. - 268 с.
2. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года: Распоряжение Правительства РФ № 1873 р от 25 октября 2010 г.
3. Родионова, Н.С. Формирование функциональной направленности рационов для организованного питания/Н.С. Родионова, Т.В. Алексеева, М. И. Корыстин // Сервис в России и за рубежом. - 2013. - № 5. - С. 38-47.
4. Гращенко, Д. В. Инновационные подходы к формированию рационов питания детей дошкольного возраста/Д.В. Гращенко, О.В. Чугунова, Е.В. Крюкова // Пищевая промышленность. - 2014. - № 2. - С. 28-31.
5. Дзантиева, Л. Б. Использование рыбопродуктового сырья и морепродуктов для обеспечения здорового питания школьников/Л.Б. Дзантиева, В.Б. Цугкиева, Л.Х. Тохтиева // Пищевая промышленность. -2018. - № 8. - С. 83-85.
6. Методические рекомендации по совершенствованию организации школьного питания. Министерства образования и науки Российской Федерации. - М., 2012. - С. 31.
7. Свидетельство об официальной регистрации программы для ЭВМ № 2002610284 «Система расчетов для общественного питания»/Л.И. Николаева, Д.В. Гращенко. - М., 2002.
8. Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы/Д.В. Гращенко, Л.И. Николаева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011. - Ч. 1. - 342 с.
9. Сборник технических нормативов для питания детей в организациях отдыха и оздоровления: методические рекомендации и технические документы // Д.В. Гращенко, О.В. Чугунова - Екатеринбург: издательство УрГЭУ, 2015. - 390 с.
10. Чугунова, О.В. Анализ удовлетворенности школьников качеством услуг в школьных столовых г. Среднеуральск/ О. В. Чугунова, Н. В. Заворохина, Д. А. Карх // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2014. - № 5. -С. 99-103.
11. МР 2.3.1.1915-04 Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации. - М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. - 46 с.
12. МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации. - М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. -36 с.