

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 20 г.

Дополнительная профессиональная программа

Программа повышения квалификации
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ВЕГЕТАРИАНСКОЙ
КУХНИ»

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 блюд вегетарианской кухни

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

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

- технологический процесс приготовления вегетарианских блюд
- ассортимент блюд вегетарианской кухни

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

- разрабатывать технологические карты для организации вегетарианского стола
- обеспечивать качество и безопасность блюд вегетарианской кухни

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
«Технология приготовления блюд вегетарианской кухни»

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			Неделю:	
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2
1.	Особенности приготовления вегетарианских блюд	6	4		4		2	6	
2.	Разработка нового блюда «Пудинг морковный»	6	4		4		2	6	
3.	Приготовление блюд вегетарианской кухни	32	4	28				28	4
4.	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. Особенности приготовления вегетарианских блюд

- Технологические процессы
- Приготовление холодных закусок
- Приготовление супов
- Приготовление 2-х блюд
- Приготовление мучных изделий

2. Разработка нового блюда «Пудинг морковный»

- Характеристика блюда
- Рецепт и технология приготовления
- Схема технологического процесса
- Расчёт сырья для проведения контрольной экспериментальной проработки блюда
- Нормативная и технологическая документация на блюдо

3. Приготовление блюд вегетарианской кухни

Практическая отработка навыков приготовления:

- Приготовление холодной закуски «Салат из шпината»
- Приготовление первого блюда «Томатный суп с маслинами»
- Приготовление второго блюда «Рататуй»
- Приготовление выпечки «Шоколадно-банановая шарлотка»
- Приготовление десерта «Фисташковый мусс с авокадо»

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. Вегетарианство. Виды вегетарианства.
2. Лактовегетарианство
3. Особенности приготовления вегетарианских холодных закусок
4. Особенности приготовления вегетарианских супов
5. Особенности приготовления вегетарианских вторых блюд
6. Особенности приготовления вегетарианских мучных изделий
7. Технология приготовления блюд вегетарианской кухни, на примере «Пудинг морковный»
8. Технология приготовления блюд вегетарианской кухни, на примере десерта «Фисташковый мусс в авокадо»
9. Технология приготовления блюд вегетарианской кухни, на примере холодной закуски «Салат из шпината»
10. Технология приготовления блюд вегетарианской кухни, на примере второго блюда «Рататуй»

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Список учебной литературы:

1. Голунова Л.Е. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», изд., «Профи-информ» (2005)

Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org> — онлайн энциклопедия со свободно распространяемым содержанием;
2. <http://uecs.ru/uecs-76-762015/item/3458-2015-04-22-08-46-26> — статья о тенденциях развития общественного питания;
3. <http://domovouyasha.ru/chto-takoe-vegetarianstvo-sut-i-vidyi-vegetarianstva/> — статья про вегетарианство;