

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

*Повышение квалификации по направлению
Организация процесса приготовления и приготовление холодных банкетных
блюдов и закусок*

Вологда, 2017

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии технологии и сервиса
Протокол № 2 от «4» октября 2017г.
Председатель цикловой комиссии
Гадаева М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам.директора по учебной работе
Дроздова А.А. Дроздова
« 4 » октября 2017г

Программа повышения квалификации «Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок» разработана в соответствии с запросом работодателя.

Программа разработана на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, профессионального стандарта «Повар» утвержденной приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.15 № 610н.

Организация разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики: Гадаева М.И. преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Учебный план	4
3. Календарный учебный график.....	4
4. Тематический план и содержание разделов	4
5. Условия реализации ДПОП	5
6. Итоговая аттестация.....	6

1. Пояснительная записка

1.1. Цель реализации дополнительной профессиональной образовательной программы

Программа дополнительного профессионального образования – повышение квалификации по программе «Организация процесса приготовления и приготовление холодных банкетных блюд и закусок» разработана ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж (далее – Колледж) с учетом требований работодателя.

1.2. Категория слушателей дополнительной профессиональной образовательной программы:

повара, старшие повара, заведующие производством.

1.3. Результаты освоения дополнительной профессиональной образовательной программы

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

А также совершенствование профессиональных навыков в видах деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1.4. Трудоемкость обучения:

общее количество академических часов - 16

1.5. Форма обучения: очная, с отрывом от производства

2. Учебный план

Содержание обучения по программе ДПП определяется учебным планом, разработанным цикловой комиссией технологии и сервиса и утвержденным заместителем директора по учебной работе

№ п/п	Наименование разделов, тем, модулей	Всего часов
1	Модуль «Основы принципы организации при производстве банкетных холодных блюд и закусок»	3
2	Модуль «Современное использование менеджмента на предприятиях питания»	2
3	Модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации банкетных холодных блюд и закусок»	6
4	Модуль «Специальные виды услуг и форм обслуживания»	3
5	Демонстрация приготовленного блюда Экзамен	2
итого:		16

3. Календарный учебный график

С 14 марта 2017г. по 15 марта 2017г. (Продолжительность обучения - 16 академических часов).

(Продолжительность обучения - 16 академических часов).

4. Содержание разделов

№ п/п	Наименование разделов, тем, модулей	Всего часов
1	Модуль «Основы принципы организации при производстве банкетных холодных блюд и закусок»	3
	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	
	Виды современного оборудования, инвентаря, инструментов.	
	Ознакомление с сайтами профессиональной тематики	
2	Модуль «Современное использование менеджмента на предприятиях питания»	2
	Тренинговые упражнения – «Тайм-менеджмент», «Эффективное целополагание»	
3	Модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации банкетных холодных блюд и закусок»	6
	Мастер-класс «Новые технологии в приготовлении фуршетных блюд и закусок»	
	Мастер-класс «Новые технологии в приготовлении банкетных блюд»	
4	Модуль «Специальные виды услуг и форм обслуживания»	3
	Тренинг «Тенденции и актуальные направления развития индустрии питания»	
	Посещение семейного ресторана с дегустацией блюд	
5	Демонстрация приготовленного блюда Экзамен	2
итого:		16

5. Условия реализации ДПОП

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ДПОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее специальное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Также в роли преподавателей могут быть приглашенные специалисты владеющие навыками в данной области из других учебных заведений или организаций.

5.2. Материально-техническая и учебно-лабораторная база ДПП

Реализация программы организована в учебных кабинетах и лабораториях колледжа: Технологического оборудования кулинарного, кондитерского, хлебопекарного производства; Организации и технологии отрасли; Лаборатории технологии приготовления пищи.

5.3. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые акты и издания:

1. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Ежегод. обновление.

2. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2016-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Ежегод. обновление.

3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия. [Электронный ресурс]. – Введ. 2009-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Ежегод. обновление.

4. ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Ежегод. обновление.

5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. – Введ. Дата введения 2010-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Ежегод. обновление.

6. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.- ИТК Дашков и К, 2012

Основные источники литературы:

1. Шильман, Лев Залманович. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 173, [1] с.
2. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2017. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; Электронный ресурс ИБЦ ВКК
3. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушный. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с., Электронный ресурс ИБЦ ВКК

6. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена с приготовлением и демонстрацией банкетных холодных блюд и закусок.

Оценивание проходит путем проведения органолептической оценки приготовленного блюда по следующим показателям: внешний вид, консистенция, вкус и запах, выход готового блюда.

Итоговая аттестация проводится с участием представителей работодателя.