

## АННОТАЦИЯ

### к дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Современные технологии поварского дела, подготовка кадров по компетенции «Поварское дело»

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Современные технологии поварского дела, подготовка кадров по компетенции «Поварское дело» (40 часа) в соответствии с:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральным государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г., рег. №44898).

– Федеральным государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016, рег. № 44828).

– Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications).

– Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292.

- Профессиональным стандартом «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации разработана в соответствии с требованиями, общих характеристик приобретаемой квалификации в соответствии с направлением подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер».

Реализация Программы предусмотрена на базе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» на основе Устава.

#### 1.1. Цели реализации программы

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.

**Цели программы:** приобретение практических навыков и умений современными технологиями поварского дела для эффективного использования при исполнении своих должностных обязанностей по компетенции «Поварское дело».

#### **Задачи программы:**

1. Подготовка кадров по компетенции «Поварское дело», повышение профессиональной компетентности;

2. Изучение опыта организации работы на производстве и управления производством общественного питания.

3. Ознакомление с технологией производства, современным оборудованием, экономикой и организацией деятельности предприятия, техникой безопасности.

4. Работа с технической и нормативной документацией.

5. Практическое изучение современной техники и технологии производства, научной организации труда, приемов и методов труда передовиков и новаторов производства.

6. Моделирование инновационных образовательных процессов в рамках урочной и внеурочной деятельности в условиях дуального обучения.

7. Выработка конкретных предложений по совершенствованию образовательного процесса, внедрению в практику обучения и использование новых технологий, форм молекулярной гастрономии.

**Категория слушателей:** на обучение которых рассчитана программа дополнительного профессионального образования (далее – программа): преподаватели (мастера производственного обучения) профессиональных образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

Полученные в ходе повышения квалификации профессиональные компетенции, умения и знания предназначены для применения при планировании реализации основных образовательных программ, программ профессионального обучения и дополнительного профессионального образования, решающих задачи подготовки специалистов среднего звена.

Обучение по программе ведется на русском языке.

**Трудоемкость обучения:** нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 40 академических часа.

**Форма обучения:** очная

## 1.2. Планируемые результаты освоения программы

**Специалист должен знать и понимать:**

- Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.

- Методику реализации основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) и отдельных профессиональных модулей с учетом стандарта компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия.

- Влияние тепловой обработки на ингредиенты.

- Виды соусов и правила их приготовления с применением современных технологий.

- Виды супов и правила их приготовления.

- Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

**Специалист должен уметь:**

- Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта.

- Внедрять современные педагогические технологии в рабочий процесс.

- Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда.

- Учитывать сроки обработки сырья.

- Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.

- Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке.

- Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления.

- Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания.

- Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать

нужное количество ингредиентов;

- Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата.

- Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:

Супы и соусы;

Закуски горячие и холодные;

Салаты и холодные блюда;

Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;

Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;

Овощные и вегетарианские блюда;

Фирменные и национальные блюда;

Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий.

- Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата.

- Использовать формы и методы обучения, в том числе, выходящие за рамки практических занятий; объективно оценивать знания слушателей на основе тестирования и других методов контроля.

**владеть:**

- различными педагогическими приемами, средствами, методами и технологиями с применением методики Worldskills;

- методикой проведения учебных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий; технологиями текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);

- различными педагогическими приемами, средствами, методами и технологиями;

- базовыми психолого-педагогическими умениями, не зависящими от специализации.

**обладать** профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- создавать обучающую среду для полноценного обучения профессии/специальности;

- владеть технологией выполнения практических заданий с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»;

- самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, расширять и углублять научное мировоззрение;

- совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень;

### Совершенствуемые компетенции

№	Компетенция	Код компетенции
1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 1.1.
2.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК 1.3.
3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	ПК 5.3.

## 2. Структура и содержание программы

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
В том чисел:	
теоретические занятия	12
практические занятия	22
лабораторные занятия	
Самостоятельная работа	
Итоговая аттестация	6