

Министерство образования Сахалинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Сахалинский политехнический центр № 1»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГБПОУ СахПЦ№1  
А.В. Равдугин  
«      » ноября 2019 г.



**Дополнительная профессиональная образовательная программа**  
Приготовление желированных сладких блюд  
(наименование программы)

2019

Программа дополнительного профессионального образования «Приготовление желированных сладких блюд» (далее программа ДПО) разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров; требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 16675 Повар, Профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года № 610н, стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр №1».

Разработчик: Дедух А.Н., преподаватель ГБПОУ СахПЦ №1.

## ВВЕДЕНИЕ

Переход России на инновационный путь развития, требует опережающего развития профессионального образования в целом, системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в особенности. Важное значение уделяется подготовке кадров по ТОП-50 - наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям, в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями.

В сфере подготовки квалифицированных рабочих кадров одним из действенных механизмов распространения и унификации требований к квалификациям и умениям является международное движение Ворлдскиллс, организованное в целях повышения престижа рабочих профессий и развития профессионального образования путем гармонизации лучших практик и стандартов обучения посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства.

Программа ДПО «Приготовление желированных сладких блюд» разработана в соответствии с конкурсными требованиями WorldSkills по компетенции Поварское дело, профессионального стандарта Повар.

Реализация программ ДПО обеспечивается инновационными формами и методами обучения, производственными технологиями, способствующими формированию инновационного мышления будущего профессионала, возможности прикладного использования знаний в реальных условиях, ориентирующими в практическом плане на формирование навыков решения профессиональных задач, способности анализировать, прогнозировать информацию и выстраивать собственную модель поведения.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ</b>	стр. 4
<b>2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ</b>	6
<b>3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК</b>	6
<b>4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	7
<b>5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	9
<b>6. ТЕКУЩИЙ (ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ) КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>	10

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

Данная программа разработана в соответствии с «Законом об образовании в РФ», Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров; требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 16675 Повар, Профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года № 610н, стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Оценка уровня освоения программы ДПО проводится по результатам текущей аттестации – выполнение заданий в формате практических заданий. Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена. Обучающиеся за шесть часов выполняют задание с учетом требований стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Программа ДПО может быть использована в целях повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания и совершенствования практических навыков обучающихся профессиональных образовательных организаций.

### **Цели и задачи программы – требования к результатам освоения**

1.1 С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы ДПО должен:

#### **иметь практический опыт:**

ПО 6- разработки ассортимента сложных десертов, сладких блюд;

ПО 12- выполнения технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд;

ПО 18- оформления сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатом.

#### **уметь:**

У 1- выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;

У 2- отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню;

У 3- готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;

У 4- составлять тайминг для реализации меню;

- У 5- органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У 6- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У 7- готовить сложные десерты в ассортименте;
- У 8- оформлять, декорировать и подавать десерты, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.

**знать:**

- З 1- сезонные продукты;
- З 2- региональные блюда;
- З 3- правила организации рабочего места повара для приготовления указанного меню;
- З 4- характеристику основных продуктов для десертов;
- З 5- ассортимент основных продуктов для десертов;
- З 6- варианты сочетания ингредиентов в процессе приготовления десертов;
- З 8- технологию приготовления десертов;
- З 9- виды технологического оборудования и производственного инвентаря;
- З 10- органолептические способы определения степени готовности и качества блюд;
- З 11- технику оформления и декорирования блюд.

## **1.2 Результаты освоения программы ДПО**

Программа ДПО направлена на совершенствование профессионального уровня по компетенции «Поварское дело», обеспечивающей формирование следующей профессиональной компетенции:

ПК 1.8 Проводить приготовление сложных десертов, сладких блюд

### **1.2 Категория слушателей**

лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

### **1.3 Трудоемкость обучения**

40 часов

### **1.4 Форма обучения**

Очная

## 2. Учебный план программы повышения квалификации

Наименование тем	Всего, ч.	Лекции, ч	Практические занятия, ч	Самост. работа,ч
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению желированных сладких блюд	4	3	1	-
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации желированных сладких блюд	6	2	4	-
Методы приготовления желированных сладких блюд	21	6	15	-
Презентация желированных сладких блюд	3	1	2	-
Итоговая аттестация	6			
Итого:	40			

## 3. Календарный учебный график

Обучение по программе «Приготовление желированных сладких блюд» в количестве 40 часов.

По мере комплектования группы в соответствии с расписанием занятий.

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Наименование тем	Содержание теоретической подготовки, практических занятий		Объем часов
1	2		3
<b>Тема 1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению желированных сладких блюд	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1	Технологический цикл приготовления желированных сладких блюд.	1
	2	Требования к реализации и хранению желированных сладких блюд.	1
	3	Подбор посуды для хранения и реализации желированных сладких блюд.	1
	4	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических навыков по подбору посуды, организации хранения и реализации желированных сладких блюд.	1
<b>Тема 2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации желированных сладких блюд	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	5	Организация работ по приготовлению желированных сладких блюд.	1
	6-7	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по отработке практических навыков организации рабочего места по приготовлению желированных сладких блюд.	2
	8	Техническое оснащение работ по приготовлению желированных сладких блюд.	1
	9-10	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических умений безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления желированных сладких блюд.	2
<b>Тема 3.</b> Методы приготовления желированных сладких блюд	<b>Содержание</b>		<b>21</b>
	11	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления желированных сладких блюд.	1
	12-13	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья для разработки желированных сладких блюд (составление технологических и технико-технологических карт).	2
	14	Виды желирующих веществ, их характеристика, подготовка к производству.	1
	15	Методы приготовления и оформления желе.	1
	16-19	<b>Практическое занятие 5.</b> Приготовление, декорирование и отпуск желе.	4
	20	Методы приготовления и оформления муссов.	1
	21-23	<b>Практическое занятие 6.</b> Приготовление, декорирование и отпуск муссов.	3
	24	Методы приготовления и оформления самбуков.	1
	25-27	<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление, декорирование и отпуск самбуков.	3
28	Методы приготовления и оформления кремов на основе желирующих веществ.	1	



	29-31	<b>Практическое занятие 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск кремов на основе желирующих веществ.	3
<b>Тема 4.</b> Презентация желированных сладких блюд	<b>Содержание</b>		<b>3</b>
	32	Принципы и приемы презентации желированных сладких блюд.	1
	33-34	<b>Практическое занятие 9.</b> Презентация желированных сладких блюд.	2
<i>Итоговая аттестация - демонстрационный экзамен проводится в формате реального времени. Обучающиеся за шесть часов выполняют задание с учетом требований стандартов Ворлдскиллс</i>			<b>6</b>
<b>Итого:</b>			<b>40</b>

## **5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

#### **Основная литература**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

#### **Дополнительная литература**

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с. (Модули 1-5)

#### **Законодательные и нормативные акты**

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

## Электронные образовательные ресурсы

10. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. – Режим доступа: [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)

### 5.2 Условия реализации программы ДПО

Программа дополнительного профессионального образования реализуется в лаборатории «Учебный кулинарный цех». Теоретическое обучение проводится в учебном кабинете «Технология кулинарного производства».

Наименование программы	Оборудование	Инструменты
Приготовление желированных сладких блюд	<ul style="list-style-type: none"><li>- рабочий стол</li><li>- моечная ванна</li><li>- пароконвектомат</li><li>- электроплита индукционная</li><li>- микроволновая печь</li><li>- стеллаж</li><li>- морозильный шкаф</li><li>- шкаф интенсивной заморозки</li><li>- холодильник</li><li>- весы электронные</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- ножи поварской тройки</li><li>- лопатка</li><li>- венчик</li><li>- ложки</li><li>- щипцы универсальные</li><li>- гастроемкости</li><li>- кастрюли</li><li>- кружка-сито</li><li>- миска</li><li>- сито конусообразное</li><li>- терка</li><li>- формы для десертов</li><li>- тарелка круглая d 32 см</li><li>- кольца (круглые, треугольные, квадратные)</li><li>- силиконовый коврик</li><li>- силиконовые формы</li></ul>

### 5.3 Кадровые условия

Преподаватель, мастер производственного обучения с высшим или средним профессиональным образованием по специальности «Технология продукции общественного питания».

## 6. ТЕКУЩИЙ (ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ) КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется в процессе проведения практических занятий и итоговой аттестации (демонстрационного экзамена).

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.8 Проводить приготовление сложных десертов, сладких блюд	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li><li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных десертов и сладких блюд, выпечки в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li><li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных десертов и сладких блюд, выпечки, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li><li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных десертов и сладких блюд, выпечки в соответствии с инструкциями и регламентом;</li><li>- производит оформление, подачу и презентацию сложных десертов и сладких блюд;</li><li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li></ul>	Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов: <ul style="list-style-type: none"><li>- выполнения практических занятий № 1-9;</li><li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации(демонстрационного экзамена)</li></ul>

По каждой теме программы обучающиеся выполняют практическое задание

Критерии оценки практического задания:

- Соответствие работы по заданию (до 10 баллов)
- Форма и внешний вид (до 10 баллов)
- Структура, консистенция (до 10 баллов)
- Цветовое сочетание, гармония красок (до 10 баллов)
- Вкус (до 10 баллов)
- Запах (до 5 баллов)
- Оригинальность, уникальность, творчество композиции (до 20 баллов)

50...75 баллов – практическая работа считается выполненной.

Менее 50 баллов – практическая работа требует доработки.

Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена.

Контрольно-измерительные материалы и критерии оценивания по итоговой аттестации представлены в **приложении**.

Жеребьевка проводится в присутствии всех участников. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 1 часа на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением перерывов и времени завершения экзаменационных заданий.

Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время демонстрационного экзамена.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материала выделяется время (не менее 15 минут), которое не включается в общее время проведения экзамена.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

**Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по  
ДПП «Приготовление желированных сладких блюд»**

Задание включает в себя следующие разделы:

- Форма участия
- Задание
- Критерии оценки
- Количество часов на выполнение задания: 6

**ФОРМА УЧАСТИЯ**

Индивидуальная.

**ЗАДАНИЕ**

**Желированные сладкие блюда**

Время выполнения: 6 часов.

Техника и технические приемы: свободная.

Параметры работы и место размещения: подготовка сырья (замачивание желирующих веществ, разогревание, протирание, и т.п.); дозирование сырья (взвешивание, отмеривание); термическая обработка продуктов; оформление и подача желированных сладких блюд согласно заданию; презентация готовых блюд

размеры работы свободные; выпускник самостоятельно продумывает вариант презентации;

Материал: в соответствии с инфраструктурным листом.

Особые условия: работа должна соответствовать заданной теме; не разрешается использовать домашние заготовки.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ** В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (мнение экспертов и измеримые)

Критерий	Оценки		
	Мнение экспертов	Измеримая	Общая
Шоколадные корпусные конфеты с начинкой, приготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре	3	3,5	6,5

Показатели измеримой оценки:

-соответствие работы теме (0...0,5 баллов);

- цветовое сочетание, гармония красок (0...0,5 баллов);
- техника выполнения работы (0...1 балл);
- оригинальность, уникальность, творчество композиции (0...1 баллов);
- вкусовые качества – (0...0,5 баллов).