

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ СахПЦ №1

_____ А.В. Гавдугин

«___» _____ 2019 г.



Дополнительная профессиональная образовательная программа

Приготовление горячей закусочки из морепродуктов

2019

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Данная программа разработана в соответствии с «Законом об образовании в РФ», Приказ минобрнауки № 499 от 1.07.2013г. "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам", международными стандартами Ворлдскиллс Россия /применяется для повышения квалификации по компетенции "Поварское дело" (получение новой компетенции, необходимой для повышения профессионального уровня).

Цель реализации программы: совершенствование компетенций в области «Поварское дело», необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня.

1.1. Планируемые результаты обучения

Специалист должен знать и понимать:

- существующие виды рыбы, моллюсков, и ракообразных и способы их приготовления;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- готовить элементы декора;
- правила подачи блюда

1.2. Категория слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование, имеющие профессиональную направленность в области «Поварское дело».

1.3.Трудоемкость обучения: 30 часов

1.4. Форма обучения: очная

2. Учебный план программы повышения квалификации

Наименование тем	Всего(час.)	Лекции (час.)	Практические работы (час.)	Самостоятельная работа (час.)
Технология приготовления горячих закусок из кальмаров, моллюсков	8	2	4	2
Виды оформления горячих закусок из морепродуктов	8	2	4	2
Самостоятельное изготовление и подача горячих закусок из различных морепродуктов	8		6	2
Итоговая аттестация	6			
Итого:	30	4	14	6

3. Календарный учебный график

Обучение по программе Приготовление горячих закусок из морепродуктов в количестве - 30 часов.

По мере комплектования группы в соответствии с расписанием занятий.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Технология приготовления горячих закусок из кальмаров	Содержание учебного материала	8
	1. Первичная механическая обработка морепродуктов. Механическая кулинарная обработка кальмаров.	1
	2. Горячие закуски их кальмаров	1
	3-6. Практическая работа №1 Приготовление горячих закусок из кальмаров, моллюсков	4
	Самостоятельная работа:	2
	Классификация морепродуктов	1
	Рецептуры приготовления горячих блюд и закусок	1
Тема 2. Виды оформления горячих закусок из морепродуктов	Содержание учебного материала	8
	7. Классическое оформление горячих закусок из морепродуктов	1
	8. Японское оформление блюд	1
	9. Приготовление соусов к блюдам из морепродуктов	
	7-10. Практическая работа № 2 Виды и формы оформления горячих закусок из морепродуктов	4
	Самостоятельная работа:	2
	Составить проект "Горячие закуски из морепродуктов"	2
Тема 3. Самостоятельное изготовление и подача горячих закусок из различных морепродуктов	Содержание учебного материала	8
	11-16. Практическая работа № 3 Приготовление горячей закуски из крабов, креветок, моллюсков согласно выполненного проекта , оформление и подачи блюда.	6
	Самостоятельная работа	2
	Презентация «Приготовление горячих закусок из морепродуктов»	2
Итоговая аттестация - демонстрационный экзамен проводится в формате реального времени. Обучающиеся за шесть часов выполняют задание с учетом требований стандартов Ворлдскиллс		6
	Итого:	30

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

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.

Электронные образовательные ресурсы

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания.
– Режим доступа: www.100menu.ru

5.2. Материально-технические условия

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

Наименование программы	Оборудование	Инструменты
Приготовление горячих закусок из морепродуктов	- рабочий стол - моечная ванна - овощерезательная машина - пароконвектомат - электрогриль - электроплита индукционная - микроволновая печь - упаковщик вакуумный - аппарат для приготовления в вакууме - стеллаж - холодильник - весы электронные - сифон	- разделочные доски - ножи поварской тройки - лопатка - венчик; - ложки - ножи для удаления глазков - щипцы универсальные - гастроемкости - кастрюли - сковороды; - миска - сито конусообразное - терка - формы для запекания; - тарелка круглая d 32 см - кольца (круглые треугольные, квадратные) - силиконовый коврик - силиконовые формы

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

По каждой теме программы слушатели 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 Россия) 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 ДПП:

задание включает в себя следующие разделы:

-форма участия

-задание

- критерии оценивания

- количество часов на выполнение задания: 6 часа

Форма участия: индивидуальная

Задание: Приготовление горячих закусок из морепродуктов

Техника и технические приемы: Задание должно быть выполнено согласно технологии выполнения заданных работ, при соблюдении техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.

Параметры: Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов использовать ингредиенты из черного ящика, 1 соус на выбор участника, 1 гарнир на выбор участника, оформление и наличие дополнительных гарниров на выбор участника.

Материал: в соответствии с инфраструктурным листом.

Особые условия: работа должна соответствовать заданной теме; не разрешается использовать домашние заготовки; соблюдение технологии приготовления

Критерий	Оценки		
	Мнение экспертов	Измеримая	Общая
Горячая закуска из морепродуктов	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).