

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

Принята на заседании
педагогического совета
от « 31 » __08__ 2022__ г.
Протокол № __1__

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 6bf4669320459c27639881eb3b9834e0998e267
Владелец Харламов Владимир Максимович
Действителен с 25.10.2021 по 25.01.2023

Утверждаю:
Директор ГАПОУ КО «ЛИТ»
_____ В.М.Харламов
« 31 » __08__ 2022__ г.

**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ
НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ
СЛОЖНЫХ БЛЮД ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ**

Программа дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) разработана на основе документов действующего нормативно-законодательного обеспечения дополнительного профессионального образования Российской Федерации (Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам») и направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей, профессиональное развитие слушателей, обеспечение соответствия их квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	4
2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	5
3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	8
5 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	9
6 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Цель программы:

- профессиональное самоопределение слушателей при повышении квалификации;
- вооруженность слушателей знаниями технологии приготовления и оформления сложных блюд из домашней птицы и дичи;
- формирование основных навыков приготовления и оформления сложных блюд из домашней птицы и дичи;
- повышение интереса к творческим видам работы.

Планируемые результаты обучения:

В результате освоения содержания данной программы слушатели должны:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из домашней птицы и дичи;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных блюд из домашней птицы и дичи;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи сложных блюд из домашней птицы и дичи;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении сложных блюд из домашней птицы и дичи;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- актуальные направления в приготовлении сложных блюд из домашней птицы и дичи;

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры сложных блюд из домашней птицы и дичи в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи сложных блюд из домашней птицы и дичи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

Иметь практический опыт:

- в разработке ассортимента сложных блюд из домашней птицы и дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче сложных блюд из домашней птицы и дичи;
- в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- в контроле качества и безопасности готовой сложных блюд из домашней птицы и дичи;
- в контроле хранения и расхода продуктов.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Категория слушателей: Учебная программа ориентирована на слушателей старше 18 лет (на базе среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»).

Требования к квалификации слушателей: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование, без предъявления требований к стажу работы.

Выдаваемый документ: Удостоверение о повышении квалификации.

Форма обучения: без отрыва от производства.

Срок обучения: 1 месяц (16 часов)

Режим занятий: 2 раза в неделю

Продолжительность учебного дня: 2 академических часа (по 45 минут)

№ п/п	Наименование компонентов образовательной программы, разделов, модулей	Трудоемкость (ак. час)			Форма итогового контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение. Новые тенденции в технологии приготовления блюд из домашней птицы и дичи	4	2	2	Зачет
2	Технология приготовления сложных блюд жареных во фритюре птицы и дичи	4	1	3	Зачет
3	Технология приготовления сложных блюд из жареной птицы и дичи	4	1	3	Зачет
4	Технология приготовления сложных блюд из запеченной птицы и дичи	4	2	2	Зачет
	Итоговый контроль (всего)	16	6	10	Аттестация

3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Тема 1. Введение. Новые тенденции в технологии приготовления блюд из домашней птицы и дичи

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации блюд из домашней птицы и дичи. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления блюд из домашней птицы и дичи с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Органолептическая оценка качества блюд из домашней птицы и дичи. Подготовка к реализации блюд из домашней птицы и дичи с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов блюд из домашней птицы и дичи. Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации блюд из домашней птицы и дичи. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы и дичи. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд из домашней птицы и дичи в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы и дичи. Современные и классические методы приготовления блюд из домашней птицы и дичи сложного ассортимента. Подбор соусов, гарниров к блюдам из домашней птицы и дичи сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Тема 2. Технология приготовления сложных блюд жареных во фритюре птицы и дичи

Ассортимент, значение в питании сложных блюд из жареных во фритюре птицы, дичи. Принципы формирования ассортимента сложных блюд жареных во фритюре птицы, дичи в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, жареных во фритюре. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления сложных блюд из домашней птицы, дичи, жареных во фритюре сложного ассортимента. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска блюд из домашней птицы, дичи, жареных во фритюре сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, жареных во фритюре. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Тема 3. Технология приготовления сложных блюд из жареной птицы и дичи

Ассортимент, значение в питании сложных блюд из жареной птицы, дичи. Принципы формирования ассортимента сложных блюд из жареной птицы, дичи в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств сложных блюд из жареной птицы, дичи. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления сложных блюд из жареной птицы, дичи. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска

сложных блюд из жареной птицы, дичи: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из жареной птицы, дичи. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

Тема 4. Технология приготовления сложных блюд из запеченной птицы и дичи

Ассортимент, значение в питании сложных блюд из запеченной птицы, дичи. Принципы формирования ассортимента сложных блюд из запеченной птицы, дичи в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств сложных блюд из запеченной птицы, дичи. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления сложных блюд из запеченной птицы, дичи. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска сложных блюд из запеченной птицы, дичи: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из запеченной птицы, дичи. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению учебного процесса

Программа сочетает теорию с приемами и методами её практического применения. Учебно-методическое обеспечение Программы включает список нормативно-правовых актов, основной и дополнительной литературы, базы данных, информационно-поисковые системы.

При изучении курса предусматриваются следующие формы текущего контроля (домашнее задание, контрольная работа в аудитории) и итоговая аттестация (зачет).

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета : специальный рисунок; и парикмахерской- мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная,
- рабочий место преподавателя,
- столы, стулья (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточный дидактический материал и др;
- техническими средствами: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование парикмахерской-мастерской:

- производственные столы,
- ванны,
- бытовые раковины,
- жарочный шкаф,
- плиты,
- механическое оборудование,
- весоизмерительное оборудование,
- холодильное оборудование,
- производственный инвентарь и инструменты,
- налитная и столовая посуда;
- сырье, продукты.

6.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

22. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

23. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

25. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с

27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>