

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

« 1 » _____ 20 20 г.

Дополнительная профессиональная программа

Программа повышения квалификации
«ТЕХНОЛОГИИ ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТОВ, ПРИЕМОВ, ТОРЖЕСТВЕННЫХ
МЕРОПРИЯТИЙ»

Содержание

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	7
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	8
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	11
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	12

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации «Поваров», и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих особенностям современным технологиям проведения банкетов, приемов, торжественных мероприятий.

Настоящая программа составлена в соответствии с требованиями профессионального стандарта Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н) регистрационный номер 557 и профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, имеющих классы, оборудованные необходимыми наглядными пособиями, а также учебные мастерские, оборудованные по стандартам WorldSkills. В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 48 часов. В завершении процесса обучения слушатели должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

Программу разработал преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс – Вахромова Ирина Сергеевна.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации «Повар», в том числе формирования у слушателей практических навыков в сфере современных технологий проведения банкетов, приемов, торжественных мероприятий; планирование хозяйственной деятельности в соответствии с потребностями рынка и возможностями получения необходимых ресурсов

1.2. Требования к результатам повышения квалификации.

Планируемые результаты повышения квалификации.

1.3. Характеристика компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- профессионального стандарта Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н) регистрационный номер 557
 - профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).
- спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело».

1.4. Планируемые результаты освоения программы:

Слушатель в результате освоения программы повышения квалификации должен иметь практический опыт:

- Экономической банкетной деятельности
- Разработки плана меню
- Распределения обязанностей между сотрудниками, участвующими в организации и проведения банкета.

Слушатель в результате освоения программы повышения квалификации должен **знать:**

- Алгоритм подготовки и проведения мероприятий
- Виды приемов и банкетов их отличительная особенность
- Алгоритм подготовки и проведения банкета
- Современные направления в приготовлении и оформлении банкетных блюд
- Организацию выездного обслуживания

Слушатель в результате освоения программы повышения квалификации должен **уметь:**

- Составлять меню для банкетов, приемов, торжественных мероприятий
- Разрабатывать технологические карты и технологические схемы приготовления блюд
- Составлять свободно-сырьевую ведомость и характеристику используемого сырья
- Составлять меню и винные карты для различных видов банкетов; сочетание блюд с напитками.
- Распределять обязанности между сотрудниками, участвующими в организации и проведения банкета.

1.5. Трудоемкость освоения программы

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 48 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

1.6. Форма обучения

Форма обучения – очная форма.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы повышения квалификации «Технологии организации банкетов, Приемов, торжественных мероприятий»

Форма обучения
Минимальный уровень образования,
принимаемых на обучение
Срок обучения
Вид выдаваемого документа

очная, или очная с использованием ДОТ
среднее специальное образование,
высшее образование
48 часов
удостоверение о повышении квалификации

№п/п	Учебные модули	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)	
			Из них		Из них			Недели:	
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2
1.	Модуль 1. Теоретические основы Современных технологии проведения банкетов, приемов, торжественных мероприятий.	18	5	8	5		5	18	
2.	Модуль 2. Алгоритм подготовки и проведения банкета	26	8	10	8		8	22	4
3.	Итоговая аттестация	4							4
	ИТОГО:	48						40	8

*при очной форме обучения

**при очной форме с использованием дистанционных образовательных технологий

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Наименование тем программы	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Теоретические основы		18
<p style="text-align: center;">Раздел 1.</p> <p>Современные технологии проведения банкетов, приемов, торжественных мероприятий</p>	Экономика банкетной деятельности: основные статьи затрат на организацию банкетного обслуживания.	2
	Алгоритм подготовки и проведения мероприятий: разработка технологических карты и технологических схем приготовления блюд, составление меню, составление свободно-сырьевой ведомости и характеристика используемого сырья.	4
	Виды приемов и банкетов их отличительная особенность: приемы с рассадкой за столом (завтрак, обед, ужин); приемы без рассадки за столом (а-ля фуршет, бокал шампанского, шведский стол); банкеты с полным обслуживанием; банкеты с частичным обслуживанием; банкет-фуршет и другие виды.	6
	Виды приемов и банкетов их отличительная особенность: «Бокал шампанского» или «Бокал вина», ланч - второй завтрак, банкет-коктейль, банкет-чай, кофе, прием журфикс - «фиксированный день».	6
Раздел 2. Практические занятия		26
<p style="text-align: center;">Раздел 2.</p> <p>Алгоритм подготовки и проведения банкета</p>	Практическое занятие: Составление меню и винной карты для различных видов банкетов; сочетание блюд с напитками (а-ля фуршет, бокал шампанского, шведский стол)	6
	Практическое занятие: Тренинг по отработке подготовки стола приема «Бокал шампанского» или «Бокал вина»	4
	Практическое занятие: Тренинг по отработке подготовки стола для ланча – второго завтрак	4
	Практическое занятие: Тренинг по отработке подготовки стола приема типа "А ля фуршет"	4
	Практическое занятие: Тренинг по отработке подготовки стола банкет-коктейль, банкет-чай, кофе	4
	Практическое занятие: Тренинг по отработке подготовки стола приема журфикс - «фиксированный день»	4
Итоговая аттестация		4
Всего		48

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Поварское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

Наименование	Количество
Блендер ручной погружной (блендер +насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	7
Блендер стационарный	1
Венчик	14
Весы настольные электронные (профессиональные)	9
Вешалка	7
Вилки из нержавеющей стали	20
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	14
Гастроёмкость из нержавеющей стали	14
Гастроёмкость из нержавеющей стали	41
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гриль сковорода для индукционных плит	7
Запираемый шкафчик (Локер)	2
Ковёр диэлектрический	17
Компьютер	2
Контейнер для продуктов, 20 литров	10
Корзина для мусора, 10 л.	7
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	14
Кофемолка	1
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	1
Кулер для воды	1
Ложки из нержавеющей стали	20
Ложки столовые	70
Лопатки силиконовые	21
Мерный стакан	7

Микроволновая печь	2
Миска пластик	14
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	7
Молоток металлический для отбивания мяса	7
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	2
Принтер А4 лазерный/цветной	2
Мясорубка	1
Набор разделочных досок., пластиковые	8
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	7
Набор кондитерских насадок	7
Набор кондитерских форм (круг)	7
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	7
Набор первой медицинской помощи	1
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
Ножи из нержавеющей стали	20
Ножи поварские	1
Ножницы для рыбы, птицы	7
Овощечистка	7
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	4
Пароконвектомат	7
Пилот, 6 розеток	2
Планетарный миксер	7
Плита индукционная	7
Плита индукционная	1
Подставка для разделочных досок металлическая	7
Половник	7
Проектор	1
Силиконовый коврик	7
Система канализации с жироуловителями	7
Сито (для муки)	7
Скалка	7
Сковорода для индукционных плит 24 см	14
Сковорода для индукционных плит 28 см	7

Слайсер	2
Смеситель холодной и горячей воды	9
Соковыжималка шнековая	1
Сотейник для индукционных плит, 0,6л	7
Сотейник для индукционных плит, 0,8л	7
Соусник	21
Стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800	9
Стол	25
Стол производственный 1000*600*850	21
Стол с моечной ванной, двухсекционный	1
Мойка односекционная со столешницей	7
Стол производственный 1800*600*850	6
Стол-подставка под пароконвектомат	7
Столы для презентации блюд	7
Стул	23
Тарелка глубокая белая, 300 мл	21
Тарелка глубокая белая, 250 мл	21
Тарелка круглая белая плоская	63
Тарелки одноразовые	100
Терка 4-х сторонняя	7
Термометр инфракрасный	2
Фритюрница	2
Часы настенные	3
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	7
Шкаф холодильный	7
Шкаф шоковой заморозки	2
Штангенциркуль электронный	1
Шумовка	7
Щипцы универсальные	14
Холодильный шкаф	3
Экран для проектора	1
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	350 доступов
Электричество: 2 пилота по 6 розеток, 2 розетки по 220 вольт (по 2 КВт на каждую)	5

СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем программы повышения квалификации и проводится в виде зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале «зачтено», «не зачтено».

Время выполнения - 4 часа

Задание представляет собой выполнение отдельных трех модулей в течение двух часов (модуль 1 «Организация обслуживания и процесс приготовления блюд для банкета по случаю празднования дня рождения», модуль 2 «Организация обслуживания и процесс приготовления блюд для дипломатического приема», модуль 3 «Организация обслуживания и процесс приготовления блюд для торжественного мероприятия (свадьба)»).

Модуль	Описание
Модуль 1 «Организация обслуживания и процесс приготовления блюд для банкета по случаю празднования дня рождения»	<ol style="list-style-type: none">1. Составление меню для банкета2. Разработка технологических карты и технологических схем приготовления блюд.3. Составление свободно-сырьевой ведомости и характеристика используемого сырья.4. Приготовление блюд согласно меню.
Модуль 2 «Организация обслуживания и процесс приготовления блюд для дипломатического приема»	<ol style="list-style-type: none">1. Составление меню для банкета2. Разработка технологических карты и технологических схем приготовления блюд.3. Составление свободно-сырьевой ведомости и характеристика используемого сырья.4. Приготовление блюд согласно меню.
Модуль 3 «Организация обслуживания и процесс приготовления блюд для торжественного мероприятия (свадьба)»	<ol style="list-style-type: none">1. Составление меню для банкета2. Разработка технологических карты и технологических схем приготовления блюд.3. Составление свободно-сырьевой ведомости и характеристика используемого сырья.4. Приготовление блюд согласно меню.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания, определения [Эле [аронный ресурс]. - Режим доступа: law.ru/gosts/gost/54758
2. 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]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 320 с.
2. . Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256 с.
3. . Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. И доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018. - 226 с. - Серия: Профессиональное образование.
4. . Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -24 0 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. 4.2. / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
6. . Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Синицына, Е.С. Соколова. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 304 с.
7. . Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - 3е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -304 с.
8. Организация кейтеринга на основе имеющегося отеля... / Режим доступа: BestReferat.ru/referat-212099.html 4. Павлов, А.В. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий / А.В. Павлов. – СПб.: Профи, 2019. – 296 с. ISBN 978-5-904283-03-2
5. Халворсен, Ф.
9. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание / Франсин Халворсен. – М.: Изд-во «Ресторанные ведомости», 2015. – 304 с. ISBN 5-98176-025-7 6.
10. Эгертон-Томас, К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Кристофер Эгертон-Томас. - М.: Изд-во «Росконсульт», 2018. – 272 с. ISBN 5-89805-039-6 7.
11. Эрдош, Д. Кейтеринг: Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес / Джордж Эрдош. – М.: Изд-во «Альпина Бизнес Букс», 2016. – 233 с. ISBN 5-9614-0385-8, ISBN 1-55180-345-3

Дополнительная литература:

Методическое пособие:

1. «Теоретический курс кофе». Электронный ресурс [Режим доступа] <http://lib.knigi-x.ru/23istoriva/582767-1-teoreticheskiv-kurskofe-metodicheskoe-posobie-dlva-konsultantov-biwell-metodicheskoe-posobie-dlva.php>
2. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс [Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>
3. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://vww.mv-ki.ru/>
4. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>:
5. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.