

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Братский торгово-технологический техникум»



УТВЕРЖДЕНА
Приказом директора от 28.10.2024 г. №179/о
Директор М.Н. Староверова *С.моф*

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации

**РАЗРАБОТКА НОВОГО БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ) И ПРОДВИЖЕНИЕ
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

Категория слушателей: обучающиеся по ППССЗ 38.02.04 Коммерция (по отраслям),
ППССЗ 38.02.08 Торговое дело

Объем: 20 часов

Форма обучения очная

Организация обучения 2 недели

г. Братск, 2024 г.

Рассмотрено
На заседании МОП ЭиУ
Протокол № 2 от 15.10.2024 г.
Председатель МОП ЭиУ
Иванова Иванова Т.С.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчики программы:

Леухина Анастасия Геннадьевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ ИО БТТТ, высшая квалификационная категория.

Зарубина Евгения Николаевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ ИО БТТТ, высшая квалификационная категория.

Бояркина Анжелика Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ ИО БТТТ, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	3
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	3
1.2. Содержание программы разрабатывалось с учетом	3
1.3. Область применения программы	3
1.4. Требования к слушателям	3
1.5. Цель и планируемые результаты освоения программы	4
1.6. Форма обучения очная	4
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	5
2.1 Учебный план по очной форме обучения	5
3. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	6
4. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕЛОВ	8
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	9
5.1. Материально-техническое обеспечение	9
5.2. Информационное обеспечение обучения	9
5.3. Организация образовательного процесса	10
5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	10
6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.01.2014 г. №2 «Об утверждении порядка применениями организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Письмо Минобрнауки России от 30 марта 2015 г. N АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей»;
- Письмо Минобрнауки России от 21 апреля 2015 г. N ВК-1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме»;
- Устав ПОО;
- Положение о разработке и реализации ДПП.

1.2. Содержания программы разрабатывалось с учетом:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 27 декабря 2023 г.).
2. Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413».
3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. № 539 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)» (ред. от 01.09.2022 г.)
4. Приказа Министерства просвещения РФ от 19 июля 2023 г. № 548 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело».

1.3. Область применения программы

Настоящая программа предназначена для подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) ППССЗ 38.02.04 Коммерция (по отраслям), 38.02.08 Торговое дело».

1.4. Требования к слушателям

К освоению программы допускаются лица с медицинскими книжками, имеющие навыки пользователя персонального компьютера и поиска информации в Интернете, практический опыт использования информационных образовательных технологий.

1.5. Цель и планируемые результаты освоения программы:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания.

Виды деятельности/ трудовые функции	Профессиональные компетенции	Умения	Знания
1	2	4	5
ВД 1 Расширение ассортимента выпускаемой продукции	ПК 1.1 Разрабатывать новое блюдо (изделие) на предприятии питания	У1. Отрабатывать рецептуру и технологию производства.	31. Порядок разработки нового блюда (изделия). 32. Порядок отработки проекта рецептуры нового блюда (изделия).
ВД 2 Организация контроля качества выпускаемой продукции	ПК 2.1 Определять качество и рассчитывать пищевую ценность блюда	У2. Определять органолептические, физико-химические, микробиологические показатели. У3. Рассчитывать пищевую ценность блюда (изделия).	33. Сущность технологического контроля.
ВД 3 Учет продуктов питания и калькуляция блюд	ПК 3.1 Производить расчет цены продажи нового блюда (изделия) на предприятии питания	У4. Разрабатывать технологическую карту нового блюда (изделия). У5. Определять общую стоимость сырьевого набора. У6. Рассчитывать цену продажи нового блюда (изделия).	34. Порядок оформления технологической карты нового блюда (изделия) 35. Ценообразование в общественном питании.
ВД 4 Продвижение продукции и услуг в сети Интернет	ПК 4.1 Организовывать работу по привлечению трафика на площадки и конверсия его в целевые действия	У7. Создавать лендинг на платформе Tilda Publishing	36. Назначение лендинга. 37. Порядок работы на платформе Tilda Publishing

1.6 Форма обучения очная

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

2.1 Учебный план по очной форме обучения

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов	в том числе		форма аттестации
			аудиторные занятия		
			лекции	практич. занятия	
I	Разработка нового блюда (изделия) на предприятии питания	6	1	5	
1.1	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания	1	1	0	текущая
1.2	Технология приготовления нового блюда (изделия)	4	0	4	текущая
1.3	Проработка рецептуры нового блюда (изделия)	1	0	1	текущая
II	Контроль качества выпускаемой продукции	2	0	2	
2.1	Товароведная характеристика сырья	1	0	1	текущая
2.2	Энергетическая ценность нового блюда (изделия)	1	0	1	текущая
III	Калькуляция блюд (изделий) на предприятии питания	6	0	6	
3.1	Разработка технологической карты нового блюда (изделия)	2	0	2	текущая
3.2	Определение общей стоимости сырьевого набора	2	0	2	текущая
3.3	Расчет цены продажи нового блюда (изделия).	2	0	2	текущая
IV	Продвижение продукции и услуг в сети Интернет	6	1	5	текущая
4.1	Способы продвижения в сети Интернет	2	1	1	текущая
4.2	Разработка меню на платформе Tilda Publishing	4	0	4	зачет
Итого:		20			

3. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК


3.1 Для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации предусмотрена очная форма обучения.

3.2 Календарные сроки реализации ДПП устанавливаются техникумом в соответствии с потребностями слушателей на основании плана-графика или договора возмездного оказания услуг.

3.3 Срок освоения ДПП повышения квалификации по очной форме обучения составляет 20 часов, программа может быть реализована в течение 2 недель.

3.4 Реализация ДПП по очной форме обучения:

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов/в т.ч. СРС	1 неделя				2 неделя				3 неделя				4 неделя				
1	Тема 1.1 Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания	1	1																
2	Тема 1.2 Технология приготовления нового блюда (изделия)	4	4																
3	Тема 1.3 Проработка рецептуры нового блюда (изделия)	1	1																
4	Тема 2.1 Товароведная характеристика сырья	1				1													
5	Тема 2.2 Энергетическая ценность нового блюда (изделия)	1				1													
6	Тема 3.1 Разработка технологической карты нового блюда (изделия)	2					2												
7	Тема 3.2 Определение общей стоимости сырьевого набора	2					2												
8	Тема 3.3 Расчет цены продажи нового блюда (изделия).	2						2											
9	Тема 4.1 Способы продвижения в сети Интернет	2						2											
10	Тема 4.2 Разработка меню на платформе Tilda Publishing	4							4										
	Итого	20	8				12				0				0				

 аудиторные занятия

4. ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ, РАЗДЕЛОВ

Наименование модулей, разделов	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа слушателей	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Разработка нового блюда (изделия) на предприятии питания	Содержание учебного материала (31-32, У1, ПК1.1)	
	Тема 1.1 Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания	1
	Тема 1.2 Технология приготовления нового блюда (изделия)	4
	Тема 1.3 Проработка рецептуры нового блюда (изделия)	1
Раздел 2. Контроль качества выпускаемой продукции	Содержание учебного материала (33, У2-У3, ПК 2.1)	
	Тема 2.1 Товароведная характеристика сырья	1
	Тема 2.2 Энергетическая ценность нового блюда (изделия)	1
Раздел 3. Калькуляция блюд (изделий) на предприятии питания	Содержание учебного материала (34-35, У4-У6, ПК 3.1)	
	Тема 3.1 Разработка технологической карты нового блюда (изделия)	2
	Тема 3.2 Определение общей стоимости сырьевого набора	2
	Тема 3.3 Расчет цены продажи нового блюда (изделия).	2
Раздел 4. Продвижение продукции и услуг в сети Интернет	Содержание учебного материала (36-37, У7, ПК 4.1)	
	Тема 4.1 Способы продвижения в сети Интернет	2
	Тема 4.2 Разработка меню на платформе Tilda Publishing	4
Всего:		20

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

5.1. Материально-техническое обеспечение.

Раздел 1:

Реализация программы предполагает наличие кулинарного цеха.

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- жарочный шкаф,
- электроплита,
- весоизмерительное оборудование,
- холодильное оборудование,
- производственные столы,
- стеллажи,
- шкаф для инвентаря,
- инвентарь: скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки изделий, ножи, скребки, ножи-пилки, лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, разносы, доски разделочные, мерные кружки);
- технологические карты;
- инструкционно - технологические карты.

Раздел 2- Раздел 4:

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет; аудиторная доска для письма; компьютерные столы по числу рабочих мест обучающихся;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением (слушателей);
- калькуляторы.

5.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1. (ред. ред. от 08.08.2024 г.)
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. 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.
5. 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
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
7. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред.

9. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. и др. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

10. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие – М.: Издательство «Феникс», 2020 г.

Дополнительные источники:

1. Гончаров В.Н. Использование интернет-технологий в маркетинге/ В.Н. Гончаров., Е.В. Курипченко// Менеджер. - 2020 – 187 с.

2. Котлер, Ф. Основы маркетинга. 5-е европейское изд / Ф. Котлер, А. Гари. – М.: Вильямс, 2015 – 752 с.

3. Реброва, Н.П. Основы маркетинга. учебник и практикум для спо / Н.П. Реброва. – Люберцы: Юрайт, 2016 – 752 с.

4. Рон Каленьюик «Всевозможные рецепты пиццы и макаронных изделий». 250 Грантон Др. Ричмонд ХиллОН.L4B1H7 715-587-9207 США ,192 стр.

5. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании //Феникс, 2020 – 302 с.

Интернет-источники:

1. Бесплатный курс по созданию Landing Page [Электронный ресурс], Режим доступа: <https://tilda.cc/ru/>, <http://tilda.education/courses/landing-page/anatomiya-landing-page/>, свободный.

2. Пицца (история, факты, сорта, разновидности) [Электронный ресурс], Режим доступа: <https://huntermania.ru/2011/10/picca-istoriya-fakty-sorta-raznovidnosti/>, свободный.

5.3. Организация образовательного процесса.

Каждый слушатель имеет доступ к сети Интернет, к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Программа обеспечивается учебно-методическим комплексом и материалами по всем модулям.

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, определенные учебным планом.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемым модулям.

6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Форма итоговой аттестации.

6.1. Освоение ДПП повышения квалификации заканчивается итоговой аттестацией слушателей. Лицам, успешно освоившим ДПП повышения квалификации и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

6.2. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть ДПП и (или) отчисленным из техникума, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному техникумом.

По результатам итоговой аттестации по программе повышения квалификации слушатель имеет право подать письменное заявление об апелляции по вопросам, связанным с процедурой проведения итоговых аттестационных испытаний, не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итогового аттестационного испытания.

6.3. Вид итоговой аттестация по программе повышения квалификации: зачет.

6.4. Критерии оценки результатов: зачтено/ не зачтено

Отметки по двухбалльной системе:

- «зачтено» – зачетная работа соответствует установленным требованиям;
- «не зачтено» – зачетная работа не соответствует установленным требованиям.