

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:


Директор АНО ДПО  
«Школа ресторанного менеджмента»

  
А.Н. Черевичко  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт  
непрерывного образования»

  
Е.В. Мошкина  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Кухни мира»

Красноярск 2022

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Дополнительная общеразвивающая программа «Кухни мира» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) позволяет познакомиться с особенностями приготовления традиционных блюд разных стран.

Данный курс позволяет научиться не только вкусно готовить, но и красиво сервировать приготовленные блюда, правильно организовывать процесс приготовления, разбираться в продуктах, способах обработки, нарезки, хранения и т.д.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
- Положение о дополнительном образовании и профессиональном обучении в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 01.04.2022 г.;
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05);
- Устав ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

## **1.2. Цель программы**

Цель программы — сформировать у слушателей навыки приготовления блюд разных стран.

## **1.3. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Подготавливать рабочее место в соответствии с регламентом и инструкциями организации питания.

РО2. Упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарные изделия или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

РО3. Порционировать (комплектовать), упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос по заданию повара.

РО4. Подготавливать по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахара и другие продукты для приготовления блюд, кулинарных изделий; полуфабрикаты из рыбы, мяса или птицы.

РО5. Обрабатывать (нарезать и формовать) овощи и грибы по заданию повара.

РО6. Подготавливать блюда и гарниры из овощей, бобовых по заданию

повара; готовить каши и гарниры из круп; блюда из яиц; блюда и гарниры из макаронных изделий по заданию повара.

РО7. Подготавливать блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря; блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.

#### **1.4. Категория слушателей**

Широкий круг людей, интересующийся приготовлением блюд со всех уголков мира.

#### **1.5. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

На программу принимаются лица без требований к уровню образования, старше 14 лет.

#### **1.6. Продолжительность обучения**

Продолжительность обучения составляет 16 часов.

#### **1.7. Форма обучения**

Очная.

#### **1.8. Форма реализации**

Сетевая, с участием ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» и АНО ДПО «Школа ресторанного менеджмента», по договору от 28.07.2020 года о совместном участии в сетевой форме реализации образовательных программ и основных программ профессионального обучения в области ресторанного менеджмента и гастрономии.

#### **1.9. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**

Особенности построения программы «Кухни мира»:

- в основу проектирования программы положен компетентностный подход;
- использование информационных и коммуникационных технологий, в том числе современных систем технологической поддержки процесса обучения, обеспечивающих комфортные условия для обучающихся, преподавателей.

#### **1.10. Документ об образовании:** удостоверение о прохождении обучения.

## II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Результаты обучения
			Аудиторные	Практические занятия	
1.	<b>Знакомство с профессией:</b> - экскурсия - правила техники безопасности - изучение оборудования - виды нарезок	3	3	0	PO1-PO5
2.	<b>Приготовление блюд:</b> - супы - горячее - завтраки - салаты - десерты	11	-	11	PO1-PO7
3.	<b>Оформление и подача блюд</b>	2	-	2	PO1-PO7
<b>ИТОГО</b>		<b>16</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	

### 2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия / формы текущего контроля	Используемые ресурсы / инструменты / технологии
PO1. Подготавливать рабочее место в соответствии с регламентом и инструкциями организации питания	Грамотность планирования процессов приготовления блюд.	Работа с технико-калькуляционными картами
PO2. Упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарные изделия или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания. Рациональность контроля работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания.	Работа с технико-калькуляционными картами
PO3. Порционировать (комплектовать), упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос по заданию	Рациональность контроля работы и оценка результатов процессов обслуживания	Работа с технико-

Результаты обучения	Учебные действия / формы текущего контроля	Используемые ресурсы / инструменты / технологии
повара	потребителей организаций питания. Точность и грамотность расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы.	
РО4. Подготавливать по заданию повара пряности, приправы, зерновые и молочные продукты, плоды, муку, яйца, жиры, сахара и другие продукты для приготовления блюд, кулинарных изделий; полуфабрикаты из рыбы, мяса или птицы	Качественное изготовление блюд. Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания.	Работа с технико-калькуляционными картами
РО5. Обработать (нарезать и формовать) овощи и грибы по заданию повара	Качественное изготовление блюд. Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания.	Работа с технико-калькуляционными картами
РО6. Подготавливать блюда и гарниры из овощей, бобовых по заданию повара; готовить каши и гарниры из круп; блюда из яиц; блюда и гарниры из макаронных изделий по заданию повара	Качественное изготовление блюд. Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания.	Работа с технико-калькуляционными картами
РО7. Подготавливать блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря; блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	Качественное изготовление блюд. Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания.	Работа с технико-калькуляционными картами

### 2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Изучение материалов, предоставленных преподавателем в поддержку программы.

## III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### 3.1. Учебно-методическое обеспечение

1. Технология продукции общественного питания: учебник/А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Т.И. Дзюба [и др.]; под ред. А.И. Мглинец. СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; ред. А.Т. Васюкова. М.: Дашков и К°, 2015. – 416 с.

3. Высокотехнологичные производства в общественном питании: учеб. пособие/Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. – 96 с.

#### IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

##### 4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы

Промежуточная аттестация не предусмотрена.

Итоговая аттестация представляет собой приготовление любого блюда на выбор слушателя и его презентация.

##### 4.2. Требования и содержание итоговой аттестации


К итоговой аттестации допускаются слушатели, имеющие 90 % статистику посещаемости.

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей. Итоговая аттестация проводится в виде самостоятельного приготовления любого блюда и презентация его.

Оцениваться будет внешний вид изделия, его органолептические и вкусовые показатели.

Составитель и руководитель программы:

Привлеченный специалист-практик  
Высшей школы гастрономии  
от INSTITUT PAUL BOCUSE

 Д.В. Рафейчик

СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель Центра ДПО

 Е.Г. Мягкова