

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО

«Школа ресторанного менеджмента»

А.Н. Черевиченко

«11» марта 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт

Непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

«11» марта 2022 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

для поваров

«ПОВАР: БАЗОВЫЙ КУРС»

(код ОКЗ: 5120)

Красноярск 2022

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа профессионального обучения «Повар: базовый курс» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) позволяет изучить основы гастрономического искусства, узнать о профессии повара, погрузиться в нее, а также познакомиться с современными и классическими техниками и способами обработки продуктов, приготовления готовых блюд.

Программа ориентирована на новичков желающих освоить новую профессию. Это востребованная и универсальная профессия в сфере кулинарии, которая открывает перспективы для профессионального роста, и одновременно требует ответственного подхода и серьезной профессиональной подготовки.

Программа носит практический характер и научит всем тонкостям кулинарного мастерства на примере популярных ресторанов русской и международной кухни, благодаря которым научитесь применять правильные современные методы обработки полуфабрикатов, готовить блюда из овощей, мяса, рыбы, соблюдать санитарные нормы, сможете получить или усовершенствовать свои навыки профессии повара.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт «Повар» (регистрационный номер 557), утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года №610н (далее – профессиональный стандарт);
- Положение о дополнительном профессиональном образовании в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», утвержденное ректором 23.06.2008 года.;
- 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 университета.

1.2. Цель программы: формирование у слушателей профессиональных компетенций в соответствии с требованиями, предъявляемыми к профессиональной подготовке по профессии Повар 3-го разряда.

1.3. Компетенции (трудовые функции)

В соответствии с профессиональным стандартом «Повар» можно выделить следующие трудовые функции, на формирование и совершенствование которых, направлена программа:

Код А, уровень квалификации 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара:

- А/01.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
- А/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.4. Планируемые результаты обучения.

Слушатель, освоивший программу, будет обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

РО1. Подготавливать к работе основное производство организации питания; подготавливать и убирать своё рабочее место в соответствии с регламентом и инструкциями организации питания.

РО2. Проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы основного производства организации по заданию повара.

РО3. 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; 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.

РО8. Подготавливать и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда; супы, бульоны и отвары; холодные и горячие соусы, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.

РО9. Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать начинку продукцию по заданию повара.

1.5. Категория слушателей

Лица, имеющие среднее общее образование, желающие освоить профессию «Повар» (3 разряд) для дальнейшей работы в сфере общественного питания.

1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение.

На программы принимаются лица без требований к возрасту и уровню образования.

1.7. Продолжительность обучения: 186 часов (1 месяц).

1.8. Форма обучения: очная.

1.9. 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.

1.10. Требования к материально-техническому обеспечению.

Аудитория либо цех, соответствующая санитарным нормам общественного питания, оснащенный профессиональным оборудованием: конвекционные печи, планетарные миксеры, мясорубочное оборудование, тепловые, духовые/паровые шкафы и холодильное оборудование, индукционные или электрические печи, оборудования для нарезки и обработки продуктов и т.д., а также необходимый для процесса мелкий инвентарь (ножи, доски, кухонная утварь и посуда, инструменты для разделки и обработки мяса, рыбы, птицы, овощей и т.д.); продукты, в соответствии с калькуляционными картами.

1.11. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки.

Особенности построения программы профессионального обучения «Повар»:

модульная структура программы;

в основу проектирования программы положен компетентностный подход;

выполнение комплексных (сквозных) учебных заданий, требующих практического применения знаний и умений, полученных в ходе изучения логически связанных дисциплин (модулей);

выполнение итоговых аттестационных работ по реальному заданию.

1.12. Документ об образовании: свидетельство о профессии рабочего, должностислужащего с присвоением квалификации «Повар 3-го разряда».

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии «Повар»

Форма обучения – очная.
 Срок обучения – 186 часов.

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч.	Всего контакти., ч.	Контактные часы		СРС, ч.	Формы контроля
				Лекции	Практические и семинарские занятия		
1.	Введение. Plant based food – овощи: легко и вкусно.	30	23	11	12	7	Зачет
2.	Яйца, завтраки и соусы.	30	25	5	20	5	Зачет
3.	Учимся готовить птицу.	45	29	4	25	16	Зачет
4.	Рыба и морепродукты.	30	24	4	20	6	Зачет
5.	Про Мясо.	45	24	4	20	21	Зачет
	Итоговый контроль	6	6	-	6	-	Квалификационный экзамен
	ИТОГО	186	131	27	104	55	

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Самостоятельная работа	Результаты обучения
			Аудиторные	Практические		
1	Введение. Plant based food – овощи: легко и вкусно.	30	11	12	7	
1.1	Экскурсия, знакомство с инвентарем и оборудованием, правила личной и производственной гигиены, организация производства, санитарные нормы и правила. Техника безопасности на кухне.	6	3	-	3	PO1, PO2
1.2	Знакомство с оборудованием «Robot Coupe». Классификация овощей, их виды и особенностей хранения. Как правильно хранить, отбирать и оценивать качество продуктов. Как правильно мыть, чистить, резать и нарезать овощи (по французской технологии).	6	3	2	1	PO1, PO2, PO3
1.3	Знакомство с оборудованием «Rational». Виды и способы нарезки, шинковки, приготовление полуфабрикатов из овощей. Запекание овощей при низких, средних и высоких температурах. Бланширование и отваривание овощей на пару. Работа с картофелем по французской технологии. Определение качества, предварительная обработка, способы нарезки, основные методы приготовления.	6	3	2	1	PO1, PO2, PO3, PO5, PO6
1.4	Виды супов. Происхождение и способы их приготовления. Кулинарные подробности: приготовление бульона; приготовление пассированных кореньев, обработка основного компонента. Пюре из овощей: технология приготовления, классические и оригинальные способы. Значение блюд круп и бобовых в питании и технологии их приготовления.	6	1	4	1	PO5, PO6, PO8

1.5	<p>Что такое зелень и какая она бывает (классификация, виды).</p> <p>Работа с зеленью и различными видами салатов. Первичная обработка и подготовка к приготовлению.</p> <p>Что, куда и когда добавлять.</p> <p>Секреты приготовления ароматного масла (технологии и техники).</p> <p>Технологии приготовления зелёного масла, соуса «Песто».</p> <p>Овощные гарниры - вкусные, питательные, полезные.</p>	6	1	4	1	PO3, PO4, PO9
2	Яйца, завтраки и соусы.	30	5	20	5	
2.1	<p>Блюда из яиц: яичницы, омлеты, скрэмбл, яйца пошот.</p> <p>Основные рецепты и технологии, температура и время приготовления.</p> <p>Способы сервировки готовых блюд.</p>	6	1	4	1	PO4, PO6
2.2	<p>Блюда из творога: сырники, запеканка.</p> <p>Технология приготовления, основные рецепты, формовка.</p> <p>Основные рецепты и технологии, температура и время приготовления.</p> <p>Способы сервировки готовых блюд.</p>	6	1	4	1	PO4, PO6
2.3	<p>Блюда из круп: каши, гранола.</p> <p>Основные рецепты и технологии, температура и время приготовления.</p> <p>Способы сервировки готовых блюд.</p>	6	1	4	1	PO4, PO6
2.4	<p>Основные компоненты, технологии приготовления, хранение и рачительное использование соусов.</p> <p>Основные рецепты, особенности технологии.</p> <p>Мясные соусы на основе Demi Glace, jusé, основные винные соусы, ру, крем-соус.</p> <p>Рыбные соусы на основе рыбного бульона, яично-масляной смеси, крем-соус.</p>	6	1	4	1	PO4, PO8
2.5	<p>Основные соусы на основе сметаны, молока и сливок.</p> <p>Грибные соусы.</p> <p>Соусы на растительном масле (майонезы).</p> <p>Холодные соусы и винегреты для салатов, технология приготовления и хранение.</p>	6	1	4	1	PO4, PO8
3	Учимся готовить птицу.	45	4	25	16	
3.1	<p>Классификация и виды птицы.</p> <p>Как правильно хранить, подбирать и оценивать качество продукта.</p> <p>Первичная обработка и разделка.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы и определение их степени готовности.</p> <p>Правильная обработка и хранение</p>	9	1	5	3	PO1, PO2, PO4

	полуфабрикатов из птицы – сохраняем полезность и вкус еды. Все о бульонах: классический светлый и коричневый бульоны. Универсальная основа - концентрированный куриный соус.					
3.2	Разделка и обвязка птицы (курица, цыпленок-корнишон, перепелка и др.). Классические техники приготовления курицы (жарка, запекание). Техника работы с кроликом.	9	1	5	3	PO3, PO7
3.3	Разделка и метод приготовления утки. Сложная технология приготовления утки по-пекински (включает в себя несколько техник работы с уткой). Томление утки.	9	1	5	3	PO7
3.4	Низкотемпературное приготовление птицы. Техника работы с дичью. Принципы работы с перепелкой. Способы приготовления паплетта разных текстур.	9	1	5	3	PO4, PO7, PO9
3.5	Повторение – мать учения: отработка техники приготовления и подачи блюд из птицы. День яиц: классические и уникальные рецепты.	9	-	5	4	PO1, PO2, PO7
4	Рыба и морепродукты.	30	4	20	6	
4.1	Классификация и виды рыбы. Как правильно хранить, подбирать и оценивать качество продукта. Первичная обработка и разделка. Классическое приготовление бульонов и бульона-фюме. Методы разделки рыбы.	7	1	5	1	PO1, PO2, PO8
4.2	Техника работы с круглой рыбой. Разделка (чистка, потрошение), хранение и приготовление полуфабрикатов.	7	1	5	1	PO3, PO4
4.3	Техника работы с плоской рыбой. Низкотемпературное приготовление рыбы. Классическое приготовление филе плоской рыбы и круглой рыбы.	8	1	5	2	PO3, PO4, PO8
4.4	Техника работы с морепродуктами (моллюски, ракообразные). Классификация и виды морепродуктов. Как правильно хранить, подбирать и оценивать качество продукта. Особенности первичной обработки и разделка. Главная основа для соусов и супов – соус Биск: классическое приготовление.	8	1	5	2	PO8, PO9
5	Про Мясо.	45	4	20	21	

5.1	Введение в тему. Работа по ХАССП. Классификация и виды мяса. Первичная обработка и разделка. Сколько и как хранится мясо. Основные техники работы с мясом. Классическое приготовление бульонов.	9	1	5	3	PO1, PO2, PO8, PO9
5.2	Работа с мраморной говядиной. Классификация, виды, основные техники приготовления.	9	1	5	3	PO4, PO7
5.3	Низкотемпературное приготовление мяса. Техники тушения. Техники запекания. Приготовление мясных полуфабрикатов.	9	1	5	3	PO4, PO7, PO8
5.4	Мясные полуфабрикаты - как это готовить. Какие блюда и как их готовить из мясных полуфабрикатов.	9	1	5	3	PO2, PO3, PO4
	Итоговый контроль (квалификационный экзамен).	6	-	6	-	
	ИТОГО	186	28	103	55	

2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия, формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
PO1. Подготавливать к работе основного производства организации питания, подготавливать и убирать своё рабочее место в соответствии с регламентом и инструкциями организации питания.	Планирование. Прогнозирование. Чтение регламентов. Устный опрос.	Практические занятия. Работа с технологическим оборудованием.
PO2. Проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы основного производства организации по заданию повара.	Планирование. Принятие решений. Чтение регламентов. Устный опрос.	Практические занятия. Работа с технологическим оборудованием.
PO3. 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; порционировать (комплектовать), упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия на вынос по заданию повара.	Поиск и выделение необходимой информации. Умение анализировать и синтезировать новые знания. Устный опрос.	Практические занятия. Работа с технологическим оборудованием.

<p>PO4. 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.</p>	<p>Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос.</p>	<p>Практические занятия. Работа с технико-калькуляционным и картами.</p>
<p>PO5. Обработать (нарезать и формовать) овощи и грибы по заданию повара.</p>	<p>Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос.</p>	<p>Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами.</p>
<p>PO6. 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.</p>	<p>Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос.</p>	<p>Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами.</p>
<p>PO7. Подготавливать блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря; блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p>	<p>Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос.</p>	<p>Практические занятия. Работа с технико-калькуляционным и картами.</p>
<p>PO8. Подготавливать и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда; супы, бульоны и отвары; холодные и горячие соусы, отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.</p>	<p>Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос.</p>	<p>Практические занятия. Работа с технико-калькуляционным и картами.</p>
<p>PO9. Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать начинку продукцию по заданию повара.</p>	<p>Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос.</p>	<p>Практические занятия. Работа с технико-калькуляционным и картами.</p>

2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме на платформе Ispring: просмотр лекций, видео, выполнений заданий. А так же самостоятельная работа с калькуляционными картами и отработка приготовления нескольких видов рецептов с индивидуальными вариантами подачи.

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.

3.2. Информационное обеспечение

Академия успешных поваров. – Киев, 2013.	https://chefs-academy.com/blog/tekhnologiya-suv-vid-oborudovanie .
Консультант-Плюс: справочно-правовая система.	http://www.consultant.ru .

IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы.

Программа предусматривает проведение промежуточной и итоговой аттестации. Промежуточная аттестация слушателей проводится на основе выполнения практических заданий после каждого модуля, а так же активности на занятиях.

Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в системе Ispring и включают описание задания и лекции к ним.

Обучение на программе повышения квалификации предполагает выполнение практических и теоретических заданий.

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, имеющие 100 % статистику посещаемости и прошедшие промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей и проводится в виде выпускного квалификационного экзамена (ответы на вопросы по пройденной программе) и практического задания (приготовление одного или двух видов блюд с индивидуальной подачей по технологической карте).

Итоговая аттестация осуществляется преподавателями программы на основе четырехбалльной («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно») системы оценок.

Критерии оценки: внешний вид, вкус, подача, чистота места, техника приготовления. Максимальное количество баллов – 10.

Количество баллов соответствует следующей оценке: «отлично» – 10-9 баллов, «хорошо» – 8-7 баллов, «удовлетворительно» – 6-5 баллов, «неудовлетворительно» – 4 балла и ниже.

Слушатель считается аттестованным, если имеет оценку не ниже «удовлетворительно».

Руководитель и составитель программы:

Шеф-повар ресторана «Истории»



М.Э. Черевиченко

Привлеченный специалист-практик
Высшей школы гастрономии
от INSTITUT PAUL BOCUSE



Д.В. Рафейчик

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии



Е.Г. Мягкова