

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО

«Школа ресторанного менеджмента»

 А.Н. Черевиченко

«    »    2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт

Непрерывного образования»

 Е.В. Мошкина

«    »    2022 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

для поваров  
«Шеф: продвинутый курс»  
(код ОКЗ: 5120)

Красноярск 2022

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Программа повышения квалификации «Шеф: продвинутый курс» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) позволяет повысить уровень знаний и навыков опытных поваров.

На курсе будут приготовлены авторские блюда из локальных сезонных продуктов, продемонстрировав современные и традиционные техники приготовления, такие как томление, низкотемпературное приготовление, холодное и горячее копчение, вяление, ферментация и другие.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;
- 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 — повышение профессионального уровня слушателей в рамках имеющейся квалификации «Повар».

## **1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)**

В соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) можно выделить следующие трудовые функции, на формирование и совершенствование которых направлена программа:

- А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
- А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

## **1.4. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатели будут способны:

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**

Специалисты, профессионально занимающиеся приготовлением пищи, желающие улучшить и актуализировать свои базовые знания, навыки по техникам.

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

На программы принимаются лица, работающие в должности «Повар» не менее 6 месяцев.

### **1.7. Продолжительность обучения**

Продолжительность обучения по программе составляет 36 часов (5 дней).

### **1.8. Форма обучения**

Очная.

## **1.9. Форма реализации**

Сетевая, с участием ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» и АНО ДПО «Школа ресторанный 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, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (требования к аудитории, компьютерному классу, программному 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. Документ об образовании:** удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

## 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
			Лекции	Практические	
1	<b>Введение.</b> Особенности современного приготовления и оформления блюд	2	2	–	PO1, PO2
2	<b>Закуски.</b> Виды закусок, варианты оформления, технологии приготовления	9	2	7	PO1–PO5, PO8,
3	<b>Рыба.</b> Виды рыбы, варианты оформления, технологии приготовления	10	2	8	PO1–PO5, PO8, PO9
4	<b>Дичь и мясо.</b> Виды дичи и ее обработка, варианты оформления, технологии приготовления	12	2	10	PO1–PO5, PO8
	Итоговый контроль (экзамен)	3	–	3	PO1–PO9
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>28</b>	

### 2.2. План учебной деятельности

Результаты обучения	Учебные действия, формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/ технологии
PO1. Подготавливать к работе основное производство 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

Результаты обучения	Учебные действия, формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/ технологии
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	Поиск и выделение необходимой информации. Умение анализировать и синтезировать новые знания. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технологическим оборудованием
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	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами
РО5. Обрабатывать (нарезать и формовать) овощи и грибы по заданию повара	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. 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	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. 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	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами
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	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами
РО9. Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать начинку продукцию по заданию повара	Структурирование знаний. Формулирование проблемы.	Практические занятия. Работа с технико-калькуляционными картами

Результаты обучения	Учебные действия, формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/ технологии
	Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	

### 2.3. Виды и содержание самостоятельной работы

Самостоятельно слушатели работают с раздаточным материалом, калькуляционными картами и отрабатывают приготовление 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

1. Академия успешных поваров. – Киев, 2013 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://chefs-academy.com/blog/tekhnologiya-su-vid-oborudovanie>.
2. Консультант-Плюс: справочно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

## IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

Обучение на программе предполагает выполнение практических и теоретических заданий. Промежуточная аттестация не предусмотрена.

### 4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются слушатели, имеющие 100 % статистику посещаемости.

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 четырех-балльной («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») системы оценок.

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

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

Составитель и руководитель программы:  
Привлеченный специалист-практик  
Высшей школы гастрономии  
от INSTITUT PAUL BOCUSE

С.В. Тернов

СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель Центра ДПО

Е.Г. Мягкова