

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО

«Новые образовательные технологии»

А.Н. Черевиченко

2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт

Непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

2024 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

для поваров  
«Meet the meat»  
(код ОКЗ: 5120)

Красноярск 2024

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Программа повышения квалификации «Meet the meat» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) предназначена для опытных поваров, желающих повысить свой навык в приготовлении мяса. Слушатели изучат основы продукта и углубятся в сложные техники приготовления в нестандартных интерпретациях. Поделимся, как сочетать мясо с другими продуктами и ингредиентами, чтобы создать гармоничные и ароматные блюда.

Нормативно-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» утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 09.03.2022 года №113н можно выделить следующие трудовые функции, на формирование и совершенствование которых направлена программа:

- В.02/4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

## **1.4. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатели будут способны:

РО1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам.

РО2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО3. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО4. Оценивать качество на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО5. Знать принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

РО6. Применять принципы ХАССП в организациях общественного питания.

### **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**

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к третьему уровню квалификации профессионального стандарта 33.011 «Повар», необходимо иметь среднее профессиональное образование.

Для успешного освоения программы обязательным условием является наличие у слушателей опыта практической деятельности в ресторанном бизнесе в должности «Повар» не менее 2 лет.

### **1.7. Продолжительность обучения**

Продолжительность обучения по программе составляет 36 часов.

### **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 (с 02.12.2022 года смена наименования на АНО ДПО «Новые образовательные технологии»).



**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

| №<br>п/п | Наименование и содержание<br>разделов и тем программы                                                                                                                                                                                                                                                              | Всего<br>часов | В том числе: |                         | Результаты<br>обучения |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-------------------------|------------------------|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                | Лекции       | Практические<br>занятия |                        |
| 1        | <b>Введение в продукт</b><br>Что такое мясо?                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3              | 2            | 1                       | PO1                    |
| 2        | <b>Текстуры и современные техники</b><br>Виды текстур, сочетания.<br>Техники: разделка, копчение, томление, конфи,<br>тушение, обжарка, фламбирование, работа с<br>сифоном, редукция, су-вид, эмульгирование,<br>деглазирование, бланширование, глазирование,<br>вяление, компрессионный маринад,<br>приготовление | 12             | 2            | 10                      | PO6                    |
| 3        | <b>Практическая часть приготовления блюд</b><br>Блюда из мяса: классические техники в<br>современной интерпретации                                                                                                                                                                                                 | 18             | -            | 18                      | PO1-PO6                |
|          | Итоговый контроль (экзамен)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3              | –            | 3                       | PO1-PO6                |
|          | <b>ИТОГО</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>36</b>      | <b>4</b>     | <b>32</b>               |                        |

## 2.2. План учебной деятельности

| Результаты обучения                                                                                                                                                            | Учебные действия, формы текущего контроля                                                                       | Используемые ресурсы/ инструменты/ технологии                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| РО1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам                                                                                          | Планирование. Наблюдение. Обсуждение.                                                                           | Практические занятия<br>Работа с технологическим оборудованием<br>Работа с технико-калькуляционными картами |
| РО2. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий | Планирование. Наблюдение. Обсуждение.                                                                           | Практические занятия<br>Работа с технологическим оборудованием<br>Работа с технико-калькуляционными картами |
| РО3. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                                       | Планирование. Наблюдение. Обсуждение.                                                                           | Практические занятия<br>Работа с технологическим оборудованием<br>Работа с технико-калькуляционными картами |
| РО4. Оценивать качество на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                              | Планирование. Наблюдение. Обсуждение.                                                                           | Практические занятия<br>Работа с технологическим оборудованием<br>Работа с технико-калькуляционными картами |
| РО5. Знать принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям                                                                                      | Планирование. Наблюдение. Обсуждение.                                                                           | Практические занятия<br>Работа с технологическим оборудованием<br>Работа с технико-калькуляционными картами |
| РО6. Применять принципы ХАССП в организациях общественного питания                                                                                                             | Структурирование знаний.<br>Формулирование проблемы.<br>Самостоятельный поиск решения проблемы.<br>Устный опрос | Практические занятия<br>Работа с документацией                                                              |



### **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. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учеб. пособие / Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. – Санкт-Петербург : ИЦ «Интермедиа», 2015 – 112 с.

2. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие для студ. образовательных учреждений сред. проф. образования / В. А. Домарецкий. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016–400 с.

3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014–192 с.

4. О чём Эйнштейн рассказал своему повару. Физика и химия на вашей кухне / Роберт Вольке, 2015–370 с.

## **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 80 % статистику посещаемости.

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей и проводится в виде квалификационного экзамена в формате практического задания (приготовление блюда из имеющихся продуктов – черный ящик).

Итоговая аттестация осуществляется преподавателями программы на основе системы оценок: зачет / незачет.

Слушатель считается аттестованным, если имеет оценку «зачтено».

Составители программы:  
Преподаватель Высшей школы  
гастрономии от INSTITUT LYFE



Н.В. Елисеев

СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель Центра ДПО  
Института гастрономии



Е.Г. Мягкова