

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО

«Новые образовательные технологии»

А.Н. Черевитченко

2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт

Непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

2024 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

для поваров
«Повар 2.0»
(код ОКЗ: 5120)

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа повышения квалификации «Повар 2.0» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) предназначена для опытных поваров и су-шефов, желающих расти и выйти на новый уровень в создании блюд любой сложности. Шеф-повара преподавательского состава обучат более пятнадцати современным техникам, работе с текстурами и сочетаниями, подаче и оформлении блюд, вдохновят на эксперименты и создание новых гастрономических шедевров.

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:

- В02/4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели будут способны:

Р01. 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 3 лет.

1.7. Продолжительность обучения

Продолжительность обучения по программе составляет 80 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

№ п/п	Наименование и содержание разделов и тем программы	Всего часов	В том числе:		Результаты обучения
			Лекции	Практические занятия	
1	Введение О профессии су-шефа, его обязанности, журналы, командообразование, конфликты	7	5	2	PO1
2	ХАССП Основные принципы безопасности на кухне	5	4	1	PO6
3	Текстуры и современные техники Виды текстур, сочетания. Техники: конфи, работа с текстурами, гелеобразование, загущение, базовая сверификация, стабилизация, желефикация, фритюр, эмульгирование, пенообразование, томление, запекание, работа с сифоном, редукция, су-вид, дегласирование, дегидрация, бланширование, глазирование, фламбирование, вяление, компрессионный маринад, приготовление муслинов, копчение.	5	2	3	PO1-PO6
4	Практическая часть приготовления блюд Полуфабрикаты Мясо Паназия Закуски Супы Салаты	60	-	60	PO1-PO6
	Итоговый контроль (экзамен)	3	–	3	PO1-PO6
	ИТОГО	80	11	69	

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 Работа с технологическим оборудованием 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 Работа с технологическим оборудованием Работа с технико-калькуляционными картами
РО3. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Планирование. Наблюдение. Обсуждение.	Практические занятия Работа с технологическим оборудованием Работа с технико-калькуляционными картами
РО4. Оценивать качество на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Планирование. Наблюдение. Обсуждение.	Практические занятия Работа с технологическим оборудованием Работа с технико-калькуляционными картами
РО5. Знать принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Планирование. Наблюдение. Обсуждение.	Практические занятия Работа с технологическим оборудованием Работа с технико-калькуляционными картами
РО6. Применять принципы ХАССП в организациях общественного питания	Структурирование знаний. Формулирование проблемы. Самостоятельный поиск решения проблемы. Устный опрос	Практические занятия 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).

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

Д.В. Рафейчик

Преподаватель Высшей школы
гастрономии от INSTITUT LYFE

Н.В. Елисеев

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель Центра ДПО
Института гастрономии

Е.Г. Мягкова