

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор АНО ДПО

«Новые образовательные технологии»

А.Н. Черевиченко

«20 февраля 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор НОЦ «Институт

непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

» _____ 2024 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Завтрак от шефа»

Красноярск 2024

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Дополнительная общеразвивающая программа «Завтрак от шефа» (далее – программа) Центра дополнительного профессионального образования Института гастрономии ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее – Центр) позволяет познакомиться с особенностями приготовления различных видов завтраков.

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 для завтрака.

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.

Р07. 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, интересующихся приготовлением блюд.

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 по программе составляет 16 академических 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 (с 02.12.2022 года смена наименования на АНО ДПО «Новые образовательные технологии»).

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

Особенности построения программы «Завтрак от шефа»:

- 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: свидетельство 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
			Лекционные	Практические занятия	
1.	Знакомство с профессией: - экскурсия - правила техники безопасности - изучение оборудования - виды нарезок	3	3	0	PO1-PO5
2.	Приготовление блюд*: 1 модуль. Блюда из яиц. 2 модуль. Бенедикты. 3 модуль. Мука и злаки. 4 модуль. Сладкие завтраки. 5 модуль. На хлебе. <i>*в каждый курс могут быть внесены изменения по конкретным блюдам, но сами модули остаются неизменными</i>	11	-	11	PO1-PO7
3.	Оформление и подача блюд	2	-	2	PO1-PO7
ИТОГО		16	3	13	

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 повара	Рациональность контроля работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания. Точность и грамотность расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	Работа с технико-калькуляционными картами
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	Качественное изготовление блюд. Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания	Работа с технико-калькуляционными картами
PO5. Обрабатывать (нарезать и формовать) овощи и грибы по заданию повара	Качественное изготовление блюд. Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания	Работа с технико-калькуляционными картами
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	Качественное изготовление блюд. Грамотность планирования процессов обслуживания потребителей организаций питания	Работа с технико-калькуляционными картами
PO7. 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 80% 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