



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Институт агроинженерии и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)
«ПОВАР»

Трудоемкость – 180 ч.

Разработчик: кафедра «Технологии продуктов питания»

Автор: канд. техн. наук, доцент Титова И.М.

г. Калининград, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2	УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	8
3	РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ ДПО	8
4	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	15
	4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	15
	4.2 Организация образовательного процесса	15
	4.3 Кадровое обеспечение	15
	4.4 Методические рекомендации по реализации программы	15
5	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ	16

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Профессия повара является одной из наиболее востребованных в сфере общепита. Хороший повар владеет навыками кулинарии, владеет широким спектром рецептов блюд, навыками оформления и подачи, знает и выполняет требования санитарно-технических норм. Су-шеф умеет организовывать работу трудового коллектива, разрабатывать новые блюда и меню, контролировать качество и безопасность продукции и производства. Данная программа полностью соответствует профессиональному стандарту "Повар", утвержденному Министерством труда и социальной защиты. Завершается программа итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Калининградский государственный технический университет владеет всем необходимым для подготовки высококлассных поваров, занятия проводят ведущие преподаватели и профессора кафедры технологии продуктов питания и сотрудники базовой кафедры «Балтийской высшей школы гастрономии». Профессия 16675 Повар. Квалификационные разряды пятый, су-шеф (6 разряд). Программа соответствует профессиональному стандарту "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н) и ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» утв. приказом №1569 от 09.12.2016 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Цель: Формирование готовности к профессиональной деятельности в качестве Повара (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм

Задачи: Получение знаний и навыков в области приготовления сложных блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента.

Получение знаний и навыков в области организации и контроль текущей деятельности бригады поваров, качества и безопасности продукции

Категория слушателей: Лица, имеющие разряд повара 3, 4 разряда

Срок освоения: 180 ч.

Режим занятий: без отрыва от учебы

Форма обучения: очная

Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.

В результате освоения настоящей программы слушатель будет обладать знаниями, умениями и способностями выполнять трудовые действия, являющимися содержанием трудовых функций, которые предусмотрены профессиональным стандартом "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н). Таким образом, компетентностный профиль программы будет определяться следующими привязанными к трудовым функциям трудовыми действиями, знаниями и умениями.

Перечень профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения, в соответствии с профессиональным стандартом:

«Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н)

ОТФ.В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовая функция: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе - В/01.4

Трудовое действие:

Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

Умение:

Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий

Проводить обучение помощника повара на рабочем месте

Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения

Знание:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий

Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция: Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий– В/02.4

Трудовое действие:

Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

Умение:

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

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

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

Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептов

Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Знание:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Технологии в молекулярной кухне

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

Правила эксплуатации кухонных роботов

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

ОТФ.С. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров

Трудовая функция: Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров - С/01.5

Трудовое действие:

Проведение инвентаризации кухни организации питания

Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря

Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров

Умение:

Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета

Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов

Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания

Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания

Знание:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных

Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря

Товароведение в организации питания

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция: Организация работы бригады поваров – С/02.5

Трудовое действие:

Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров

Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания

Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания

Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Умение:

Разрабатывать график работы членов бригады поваров
Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров
Распределять задания между работниками бригады поваров
Определять потребность в обучении работников бригады поваров
Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания
Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте
Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий

Знание:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения
Принципы ХАССП в организациях общественного питания
Методы органолептического анализа
Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных
Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы
Методы разрешения конфликтных ситуаций
Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция: Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров – С/03.5

Трудовое действие:

Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре
Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных
Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период

Умение:

Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров
Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов
Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий
Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения
Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров

Знание:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения
Технологии управления персоналом
Технологии управления изменениями в организации
Принципы ХАССП в организациях общественного питания
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

В соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер» утв. приказом №1569 от 09.12.2016 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер”:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
1	Технология производства продукции на предприятиях общественного питания	60	50	0	10	Зачет
2	Практическая подготовка	114	0	94	20	Зачет
3	Квалификационный экзамен	6	0	6	0	Квалификационный экзамен
Итого		180	50	100	30	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА)

№ учебной недели с начала обучения												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
		А						А	И	×	×	×

- – учебная неделя;
 А – промежуточная аттестация;
 И – итоговая аттестация;
 × – нет недели

3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ

3.1 Рабочая программа дисциплины (модуля)

«Технология и организация производства продукции на предприятиях общественного питания»

3.1.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, умений и навыков в области организации производства на предприятиях индустрии питания, контроля качества и безопасности продукции общественного питания.

Ожидаемые результаты изучения дисциплины:

Трудовое действие:

Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Проведение инвентаризации кухни организации питания

Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря

Оценка потребности в материальных и иных ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады поваров

Разработка текущих и оперативных планов работы бригады поваров

Координация выполнения заданий работниками кухни организации питания

Координация работы кухни с другими подразделениями организации питания

Формирование отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период

Умение:

Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Формировать отчеты по использованию продуктов, сырья, материалов, полуфабрикатов в специализированных программах учета

Прогнозировать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для выполнения планов

Составлять заявки на продукты, сырье, оборудование и инвентарь для кухни организации питания

Производить входной контроль продуктов, сырья, материалов, поступающих от поставщиков в организацию питания

Разрабатывать график работы членов бригады поваров

Проводить вводный и текущий инструктаж членов бригады поваров

Распределять задания между работниками бригады поваров

Определять потребность в обучении работников бригады поваров

Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для координации выполнения заданий работниками кухни организации питания

Пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения для формирования отчетов

Использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий

Выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения

Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады поваров

Знание:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных

Условия и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря

Товароведение в организации питания

Инструменты планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных

Теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы

Методы разрешения конфликтных ситуаций

Правила эксплуатации мобильных терминалов и специализированных приложений, программ учета и контроля

Технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения

Технологии управления персоналом

Технологии управления изменениями в организации

Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
1	Экономика и управление на предприятии	10	8	0	2	Опрос по разделу, теме
2	Организация производства на предприятиях общественного питания	12	10	0	2	Опрос по разделу, теме
3	Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	12	10	0	2	Опрос по разделу, теме
4	Технология блюд предприятий общественного питания	26	22	0	4	Опрос по разделу, теме
	Итого	60	50	0	10	

3.1.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Экономика и управление на предприятии.

Правовые основы функционирования предприятий. Организационно-правовые формы предприятий. Производственное предприятие и его особенности. Ресурсы предприятия. Трудовые ресурсы (персонал) как главный ресурс предприятия. Производительность труда. Организация и нормирование труда на предприятии. Дисциплина труда. Заработная плата и её функции. Мотивация и оплата труда. Производство и производственные системы. Формы, типы и методы организации производства. Характеристика и принципы организации производственного процесса в пространстве и во времени. Производственный цикл и факторы, определяющие его длительность. Сущность организации управления предприятием. Типы структур управления предприятием (общая, организационная и производственная). Организация контроля управленческих решений. Планирование издержек и себестоимости продукции. Ценообразование. Показатели эффективности деятельности предприятия.

Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Основные правила функционирования предприятий общественного питания. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятиях общественного питания. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций. Организация работы мясо-рыбного, овощного, холодного, горячего и кондитерских цехов. Структура производства предприятий по выпуску полуфабрикатов, кулинарных, мучных и кондитерских изделий.

Тема 3. Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания.

Понятие о загрязнении и формах заболеваний, вызванных ими. Пищевая интоксикация. Пищевые токсикоинфекции. Меры профилактики. Микотоксины. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов. Токсичные элементы. Методы загрязнения водоемов, атмосферы, почвы, сельскохозяйственных растений и пищевых продуктов токсичными металлами. Механизм токсического действия. Основные цели введения пищевых добавок. Классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением. Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей продукции. Органолептическая оценка качества продукции. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к

производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания.

Тема 4. Технология блюд предприятий общественного питания.

Технология холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Рецептуры и технологии приготовления холодных блюд и закусок. Оформление блюд и закусок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Технология блюд из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент и технология блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного картофеля: картофельное пюре, картофель в молоке, картофель жаренный во фритюре; котлеты, зразы, крокеты картофельные, запеканка и рулет картофельные, картофель запеченный с сыром. Ассортимент и технология блюд из грибов: солянка грибная, капуста тушеная с грибами, грибной гуляш, картофель запеченный с грибами, грибы, запеченные с лапшой, грибы в сметанном соусе, шляпки шампиньонов фаршированные, микс из овощей с грибами в горшочке, макароны с грибами в сливочном соусе. Ассортимент и технология блюд из отварных овощей: спаржа, артишоки, морковь и свекла, овощи.

Ассортимент и технология блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей: кабачки, тыква, баклажаны, помидоры; капуста белокочанная, цветная, брокколи, и др., морковь, свекла. Технология блюд из фаршированных овощей: овощные голубцы, перец, кабачки, баклажаны, помидоры фаршированные.

Технология блюд из круп, бобовых и макарон. Крупы, их химический состав и пищевая ценность, особенности и виды круп, правила подготовки и приготовления из круп каш различной консистенции, крупеников, запеканок. Ассортимент и технология блюд из круп. Бобовые, виды, химический состав и пищевая ценность, особенности подготовки бобовых в варке, правила приготовления из блюд из бобовых, изменения при термической обработке бобовых. Ассортимент и технология блюд из бобовых. Макароны, виды, химический состав сырья и материалов для макарон, пищевая ценность, особенности подготовки макарон к варке, правила приготовления блюд из макаронных изделий, изменения при варке макарон. Ассортимент и технология блюд из макарон.

Технология блюд из мяса и субпродуктов. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов, приготовление готовой кулинарной продукции. Отварное, тушеное, жареное и запеченное мясо и мясные продукты. Ассортимент и технология блюд из мяса и субпродуктов. Особенности оформления и подачи блюд. Сроки хранения.

Технология блюд из птицы, дичи и кролика. Тепловая обработка птицы, дичи и кролика. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение в питании блюд из птицы, дичи и кролика, и особенности их обработки. Технология блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной птицы, дичи и кролика. Технология блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Особенности оформления и подачи блюд. Сроки хранения.

Технология блюд из рыбы и морепродуктов. Ассортимент и технология приготовления вторых блюд на основе нативной ткани и фарша из рыбы и морепродуктов. Особенности оформления и подачи блюд. Сроки хранения.

Технология сладких блюд и десертов. Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Ассортимент, рецептуры и технология приготовления. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.

Технология блюд и изделий из муки. Требования к сырью и материалам для блюд и изделий из муки. Виды муки и виды теста. Способы разрыхления теста и технология приготовления теста различных видов. Изменения при замесе и тепловой обработке теста. Понятия «упек» и «усушка». Технология различных блюд и изделий из теста, отделка готовых изделий из муки. Требования к качеству.

3.1.3 Промежуточная аттестация по дисциплине

В соответствии с локальным нормативным актом

3.1.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

3.2 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Практическая подготовка»

3.2.1 Пояснительная записка

Цель: Формирование знаний, умений и навыков приготовления сложных блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента.

Ожидаемые результаты изучения дисциплины:

Трудовое действие:

Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

Контроль качества готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, соответствие рецептуре

Разработка мероприятий по повышению качества приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий и эффективности работы подчиненных

Подбор технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Умение:

Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий

Проводить обучение помощника повара на рабочем месте

Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

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

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

Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур

Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Производить органолептический анализ на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Проводить обучение членов бригады поваров приготовлению новых блюд, напитков и кулинарных изделий на рабочем месте

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия с использованием современных технологий

Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады поваров

Знание:

Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий

Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Технологии в молекулярной кухне

Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологические режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Методы органолептического анализа

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

Правила эксплуатации кухонных роботов

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Учебно-тематический план

№	Название раздела (темы)	Всего (час.)	В том числе			Форма контроля
			Лекций	Практик	СР	
1	Технология приготовления сложных и фирменных блюд из мяса	14	0	11	3	Бракераж готовых изделий
2	Технология приготовления сложных и фирменных блюд из рыбы и морепродуктов	14	0	11	3	
3	Технология приготовления сложных и фирменных блюд из птицы	13	0	11	2	
4	Технология приготовления сложных и фирменных блюд из овощей, картофеля и грибов	12	0	10	2	
5	Технология приготовления сложных и фирменных блюд из макаронных изделий и бобовых	12	0	10	2	
6	Технология приготовления сложных и фирменных блюд из творога и яиц	12	0	10	2	
7	Технология приготовления сложных и фирменных закусок	13	0	11	2	
8	Технология приготовления супов и соусов	12	0	10	2	
9	Технология приготовления напитков	12	0	10	2	
	Итого	114	0	94	20	

3.2.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Технология приготовления сложных и фирменных блюд из мяса.

Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из тушеного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов. Приготовление котлетной массы и блюд из нее.

Тема 2. Технология приготовления сложных и фирменных блюд из рыбы и морепродуктов.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения, запекания. Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из кнельной массы. Приготовление блюд на гриле.

Тема 3. Технология приготовления сложных и фирменных блюд из птицы.

Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из тушеного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов.

Тема 4. Технология приготовления сложных и фирменных блюд из овощей, картофеля и грибов.

Приготовление блюд из отварных, припущенных и жаренных овощей и грибов. Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

Тема 5. Технология приготовления сложных и фирменных блюд из макаронных изделий и бобовых.

Приготовление блюд из отварных бобовых, тушение бобовых, пюреобразные блюда из бобовых. Приготовление гарниров из макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Приготовление блюд из круп.

Тема 6. Технология приготовления сложных и фирменных блюд из творога и яиц.

Варка яиц различными способами с различной степенью готовности. Приготовление запеченных блюд из яиц. Приготовление жареных блюд из яиц. Технология приготовления простых холодных блюд из творога и молочных продуктов. Технология приготовления горячих блюд из творога несложного приготовления. Отварные, запеченные, выпеченные и жаренные блюда из творога.

Тема 7. Технология приготовления сложных и фирменных закусок.

Подготовка гастрономических, отварных, жареных продуктов из мясного и рыбного сырья для приготовления ассортимента несложных закусок. Приготовление сложных салатов, в том числе теплых. Приготовление банкетных и сложных закусок.

Тема 8. Технология приготовления супов и соусов.

Приготовление соусов. Приготовление бульонов и супов. Приготовление овощных бульонов. Заправка супов. Приготовление протертых супов. Подготовка ингредиентов для холодных супов.

Тема 9. Технология приготовления напитков.

Приготовление напитков собственного производства. Подготовка фруктов и ягод для приготовления морсов и компотов. Приготовление смешанных горячих напитков (безалкогольных, алкогольных). Подготовка сырья для приготовления соков. Изготовления свежавыжатых соков.

3.2.3 Промежуточная аттестация по дисциплине

В соответствии с локальным нормативным актом

3.2.4 Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой и информационными ресурсами

Материалы дисциплины для слушателей размещены – <http://eios.klgtu.ru/mod> ЭИОС КГТУ. Доступ к материалам осуществляется после регистрации на основании договора об оказании образовательных услуг по программе.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1 Материально-техническая база

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Теоретические занятия проходят в аудитории, оснащенной мультимедийной техникой. Лабораторные работы проводятся в специализированных лабораториях технологии продукции общественного питания. Лаборатории оснащены следующим специальным оборудованием; столы нержавеющей стали, ванны моечные, тестомес, планетарный миксер, погружной блендер, пароконвектомат, аппарат шоковой заморозки, холодильные камеры, инвентарь для отделки кондитерских изделий, посуда и т.п.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») и противопожарным нормам.

Реализация ППП обеспечивает выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практических заданий с использованием персональных компьютеров.

4.2 Организация образовательного процесса

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

4.3 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звания) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

К реализации привлекается учебно-вспомогательный персонал, для обеспечения организационной поддержки лабораторного практикума.

4.4 Методические рекомендации по реализации программы

При реализации программы необходимо руководствоваться утвержденными нормативными документами, в первую очередь учитывать требования Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Перед началом занятий необходимо произвести входную диагностику, которая нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль знаний и умений по использованию сети «Интернет» для профессиональной деятельности и проверку базовых знаний и умений в области металлообработки.

5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня квалификации (разряда) по профессии рабочего, предусмотренного программой. Лицам, прошедшим обучение в полном объеме и итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Практическая работа выполняется в формате квалификационного экзамена, каждый из обучающихся получает индивидуальное задание. Каждый обучающийся составляет технологические карты, рассчитывает количество сырья на заданное количество порций, осуществляет выбор соответствующего типа инвентаря и оборудования. Производит приготовление. Приготовленные блюда оцениваются согласно схеме, приведенной ниже.

№	Критерии	Описание	Баллы
1	Навыки и знания кулинарной обработки продуктов	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов	0
		демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов	1
		демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов	2
		демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов и приёмов кулинарной подготовки ингредиентов	3
2	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки и применения при выполнении задания	0
		демонстрация знаний о различных традиционных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания	1
		хорошие знания о различных методах тепловой обработки и применение при выполнении задания, демонстрация осведомлённости о последних трендах в отрасли	2
		отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, в соответствии с современными гастрономическими тенденциями	3
3	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда	0
		частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда	1
		использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо	2
		демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо	3

4	Внешний вид блюда	Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно	0
		Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит	1
		Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно	2
		Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит	3
5	Стиль и креативность блюда	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, непривлекательно	0
		Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов	1
		Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов	2
		Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов, отражает современные гастрономические тенденции	3
6	Вкус всех компонентов блюда	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты	0
		Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты	1
		Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций	2
		Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом	3

Обучающийся сдал квалификационный экзамен если тест по проверке теоретических знаний пройден успешно и количество правильных ответов составляет не менее 65%, а при оценке выполнения практической части, суммарная оценка для присвоения квалификации повар 5 разряда должна составлять при оценки каждого из представленных блюд не менее 12 баллов, для получения квалификации су-шеф (6 разряд) иметь опыт работы на предприятии общественного питания в должности повара 5 разряда не менее 3 месяцев (за исключением сроков прохождения практики и практической подготовки на базовой кафедре) и суммарная оценка составляет не менее 15 баллов при оценки каждого из представленных блюд.

Согласовано:

Зам. директора по ДО и ПП
Института агроинженерии и пищевых систем



Н.А. Фролова