

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА И РЕСТОРАЦИИ»**

УТВЕРЖДЕНО
Директор АНО ДПО
«Академия гостеприимства и ресторации»
«31» августа 2021 г.


/ Князев Б.А.


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)
«Повар-универсал»**

Одобрено на заседании Педагогического совета
Протокол № 2 от 30.08.2021 г.

Разработчики программы:
Курцева В.Г., к.т.н., доцент;
Зарецкая Е.В., преподаватель первой
категории;
Щиголев Н.И., преподаватель первой
категории.

I Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы.

Программа направлена на достижение уровня профессиональных компетенций повара, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара-универсала в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Планируемые результаты обучения.

- знание товароведения продовольственных товаров;
- знание технологии первичной обработки сырья;
- навыки кулинарной обработки сырья;
- навыки приготовления блюд и кулинарных изделий.

Слушатели будут совершенствовать следующие профессиональные компетенции:

- освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи;
- проектирование разных видов технологий приготовления блюд;
- усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

1.2 Категория слушателей.

К освоению программы повышения квалификации «Повар-универсал» допускаются выпускники средних и высших профессиональных учебных заведений.

1.3 Трудоемкость освоения программы – 120 часов.

1.4 Форма обучения – очная, с отрывом от работы.

1.5 Форма итоговой аттестации – экзамен в устной форме.

1.6 *Выдаваемый документ* – сертификат; удостоверение о повышении квалификации (при наличии диплома о высшем профессиональном образовании).

II Содержание программы

2.1 Учебный план программы повышения квалификации

| № п/п | Наименование разделов | Общая трудоемкость, часов | Всего ауд. час. | Аудиторные занятия, час | | СРС, час | Форма контроля |
|--------|--|---------------------------|-----------------|-------------------------|--------------|----------|----------------|
| | | | | лекции | практические | | |
| 1 | Товароведение продовольственных товаров. | 6 | 4 | 4 | 0 | 2 | |
| 2 | Санитария и гигиена. | 6 | 4 | 4 | 0 | 2 | |
| 3 | Организация обслуживания. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| 4 | Учет в общественном питании. | 8 | 6 | 4 | 2 | 2 | |
| 5 | Профессиональная этика. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| 6 | Оборудование кухни. | 8 | 6 | 4 | 2 | 2 | |
| 7 | Кулинария. | 40 | 30 | 30 | 0 | 10 | |
| 8 | Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | |
| 9 | Производственная практика. | 40 | | | | | |
| 10 | Итоговая аттестация. | 6 | 4 | 0 | 4 | 2 | Экзамен |
| Итого: | | 120 | 60 | 52 | 8 | 20 | |

2.2 Учебно-тематический план

| № п/п | Наименование разделов | Общая трудоемкость, часов | Всего ауд. час. | Аудиторные занятия, час | | СРС, час |
|---------------|---|---------------------------|-----------------|-------------------------|--------------|-----------|
| | | | | лекции | практические | |
| 1 | Товароведение продовольственных товаров. | 6 | 4 | 4 | 0 | 2 |
| 1.1 | Общая часть товароведения. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 1.2 | Товароведение однородных групп продовольственных товаров. | 4 | 2 | 2 | 0 | 2 |
| 2 | Санитария и гигиена. | 6 | 4 | 4 | 0 | 2 |
| 2.1 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. | 4 | 2 | 2 | 0 | 2 |
| 2.2 | Нормы и правила хранения. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 3 | Организация обслуживания. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 3.1 | Сервировка блюд. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 4 | Учет в общественном питании. | 8 | 6 | 4 | 2 | 2 |
| 4.1 | Инвентаризационный учет. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 4.2 | Калькуляция на предприятиях общественного питания. | 6 | 4 | 2 | 2 | 2 |
| 5 | Профессиональная этика. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 5.1 | Профессиональная этика и корпоративная культура | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 6 | Оборудование кухни. | 8 | 6 | 4 | 2 | 2 |
| 6.1 | Виды технологического оборудования и их характеристика. | 4 | 2 | 2 | 0 | 2 |
| 6.2 | Техника безопасности на предприятиях общественного питания. | 4 | 4 | 2 | 2 | 0 |
| 7 | Кулинария. | 40 | 30 | 30 | 0 | 10 |
| 7.1 | Первичная обработка сырья. | 8 | 6 | 6 | 0 | 2 |
| 7.2 | Кулинарная обработка продуктов. | 6 | 4 | 4 | 0 | 2 |
| 7.3 | Приготовление блюд и кулинарных изделий. | 26 | 20 | 20 | 0 | 6 |
| 8 | Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 8.1 | Законодательство РФ в области общественного питания. | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| 9 | Производственная практика. | 40 | | | | |
| 10 | Итоговая аттестация. | 6 | 4 | 0 | 4 | 2 |
| Итого: | | 120 | 60 | 52 | 8 | 20 |

2.3 Календарный учебный график
(представлен в виде расписания занятий)

2.4 Рабочие программы разделов

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров.

Тема 1.1 Общая часть товароведения.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав. Маркировка. Стандартизация.

Тема 1.2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Характеристика групп продовольственных товаров. Пищевая ценность.

Раздел 2. Санитария и гигиена.

Тема 2.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Тема 2.2. Нормы и правила хранения.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Товарное соседство. Нормативные требования по хранению. Оборудование складских помещений.

Раздел 3. Организация обслуживания.

Тема 3.1. Сервировка блюд.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Основные правила и этапы сервировки. Банкетная сервировка.

Раздел 4. Учет в общественном питании.

Тема 4.1. Инвентаризационный учет.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Правила проведения инвентаризации. Оформление документов по инвентаризации. Материальная ответственность и выявление воровства. Автоматизированные программы учета.

Тема 4.2. Калькуляция на предприятиях общественного питания.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Работа со сборником рецептур. Расчет отходов при калькуляции. Правила составления технологических и калькуляционных карт.

Перечень практических (семинарских) занятий.

| № темы | Наименование практического занятия | Ауд.час. |
|--------|---|----------|
| 4.2 | Составление калькуляционных и технологических карт (работа со справочником рецептур). | 2 |

Раздел 5. Профессиональная этика.

Тема 5.1. Профессиональная этика и корпоративная культура.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Кодекс этики сотрудников. Правила общения с персоналом. Урегулирование конфликтов, возникающих в процессе трудовой деятельности.

Раздел 6. Оборудование кухни.

Тема 6.1. Виды технологического оборудования и их характеристика.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Классификация оборудования. Устройство и принцип работы оборудования. Правила работы с оборудованием.

Тема 6.2. Техника безопасности на предприятиях общественного питания.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Техника безопасности при работе с различными видами технологического оборудования кухни.

Перечень практических (семинарских) занятий.

| № темы | Наименование практического занятия | Ауд.час. |
|--------|---|----------|
| 6.2 | Разработка инструкции по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием кухни. | 2 |

Раздел 7. Кулинария.

Тема 7.1. Первичная обработка сырья.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Обработка овощей и грибов. Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Обработка мяса. Обработка птицы, дичи и кроликов.

Тема 7.2. Кулинарная обработка продуктов.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Способы кулинарной обработки. Варка: бланширование, припускание, варка на пару. Жарка: основные методы. Тушение: методы и специфика. Запекание: особенности томления, шпигования.

Тема 7.3. Приготовление блюд и кулинарных изделий.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Приготовление первых блюд. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Холодные блюда и закуски. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Блюда из мяса. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления изделий из муки. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда. Соусы. Приготовление напитков.

Раздел 8. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания.

Тема 8.1. Законодательство РФ в области общественного питания.

Вопросы, раскрывающие содержание темы.

Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания». Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Раздел 9. Производственная практика.

Задание на практику определяется программой производственной практики.

Раздел 10. Итоговая аттестация.

Экзамен проводится в традиционной форме.

Вопросы к экзамену:

1. Разделка мяса и полуфабрикаты из него. Хранение и температурный режим.
2. Сладкие блюда.
3. Приготовить и подать (теоретически) мусс яблочный.
4. Рыба и полуфабрикаты из нее. Обработка осетровых пород, лососевых в т.ч.
5. Блюда из яиц и творога.
6. Приготовление блюд из форели.
7. Овощи и полуфабрикаты из них. Их хранение.
8. Мучные блюда.
9. Нарезка овощей и ее назначение.
10. Виды теста и изделия из него.
11. Холодные блюда и закуски.
12. Приготовить и подать «язык заливной» (теория).
13. Характеристика мясных горячих блюд.
14. Требования к личной гигиене повара.
15. Приготовить и подать бифштекс по-деревенски (теория).
16. Способы тепловой обработки. Ее применение.
17. Профессиональный стандарт повара.
18. Приготовить и подать «борщ московский» (теория).
19. Характеристика рыбных горячих блюд.
20. Корпоративная культура на предприятии.
21. Приготовить и подать судак, припущенный с «соусом Польским» (теория).
22. Приготовление бульонов. Характеристика супов (заправочных, холодных).
23. Материальная ответственность и отчетность повара.
24. Приготовить и подать «картофельное пюре» (теория).
25. Характеристика соусов, подача соусов.
26. Приготовление блюд из птицы (ассортимент).
27. Приготовить маринад овощной (теория).
28. Характеристика изделий из круп и бобовых, макаронных изделий.
29. Виды оборудования.
30. Приготовление биточков из пшеничной каши (теория).
31. Порядок составления технологических карт. Виды меню, порядок написания меню.
32. Столовая посуда.
33. Приготовить и подать салат «Цезарь с курицей» (теория).

III Организационно-педагогические условия реализации программы

3.1 Материально-технические условия – аудитория для проведения лекционных и практических занятий с мультимедийным оборудованием.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы – учебно-методические материалы (учебные пособия, периодические издания, раздаточный материал и т.д.):

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с.

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 268 с.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 203 с.
5. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с.
6. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Л.Е. Голунова. – СПб.: Издательство «Профикс», 2003. – 408 с.

3.3 *Кадровое обеспечение программы* – реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее направленности дополнительной профессиональной программы.

IV Оценочные материалы

Оценка качества освоения программы проводится в форме внутреннего мониторинга методом наблюдения по мере участия слушателей в освоении программы. При оценке используются такие оценочные средства, как устный опрос, доклад.

Итоговая аттестация организована в форме устного экзамена.

Вопросы к экзамену:

1. Разделка мяса и полуфабрикаты из него. Хранение и температурный режим.
2. Сладкие блюда.
3. Приготовить и подать (теоретически) мусс яблочный.
4. Рыба и полуфабрикаты из нее. Обработка осетровых пород, лососевых в т.ч.
5. Блюда из яиц и творога.
6. Приготовление блюд из форели.
7. Овощи и полуфабрикаты из них. Их хранение.
8. Мучные блюда.
9. Нарезка овощей и ее назначение.
10. Виды теста и изделия из него.
11. Холодные блюда и закуски.
12. Приготовить и подать «язык заливной» (теория).
13. Характеристика мясных горячих блюд.
14. Требования к личной гигиене повара.
15. Приготовить и подать бифштекс по-деревенски (теория).
16. Способы тепловой обработки. Ее применение.
17. Профессиональный стандарт повара.
18. Приготовить и подать «борщ московский» (теория).
19. Характеристика рыбных горячих блюд.
20. Корпоративная культура на предприятии.
21. Приготовить и подать судак, припущенный с «соусом Польским» (теория).
22. Приготовление бульонов. Характеристика супов (заправочных, холодных).
23. Материальная ответственность и отчетность повара.
24. Приготовить и подать «картофельное пюре» (теория).
25. Характеристика соусов, подача соусов.
26. Приготовление блюд из птицы (ассортимент).
27. Приготовить маринад овощной (теория).
28. Характеристика изделий из круп и бобовых, макаронных изделий.
29. Виды оборудования.
30. Приготовление биточков из пшеничной каши (теория).

31. Порядок составления технологических карт. Виды меню, порядок написания меню.
32. Столовая посуда.
33. Приготовить и подать салат «Цезарь с курицей» (теория).