

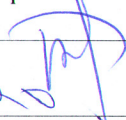
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет» (КемГУ)
Центр дополнительного образования



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
учебной работе

Р. М. Котов



01 " 20 " 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(профессиональная переподготовка)

«Повар» (6 разряд)

Код профессии - 16675

Начальник ЦДО



О.М. Левкина

1. Общая характеристика программы профессионального обучения

1.1 Область применения программы

Учебный план и программа обучения предназначены для подготовки рабочих по профессии «Повар» 6 разряда.

Наименование вида профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, в организациях питания. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, их презентация и продажа в организациях питания. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания.

Учебная программа разработана с учетом знаний обучающихся, имеющих образование не ниже среднего профессионального образования.

Учебная программа разработана с учетом требования к опыту работы: не менее трех лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих среднее профессиональное образование или не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для специалистов, имеющих высшее образование

Форма обучения: очная.

Срок профессиональной подготовки составляет 2,5 месяца (320 часов) в соответствии с действующим перечнем профессий с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. N 610н и приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. N 798 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная нагрузка устанавливается не более 40 часов в неделю, включая все виды учебной работы слушателя.

Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.

Производственное обучение проводится в два этапа: теоретическое и практическое (производственное) обучение. Программа производственного обучения составлена так, чтобы по ней можно было обучать повара непосредственно на рабочем месте в процессе выполнения им различных производственных заданий.

1.2. Связь программы профессионального обучения с профессиональным стандартом

Наименование профессионального стандарта	Код/Уровень квалификации ОТФ
Профессиональный стандарт "Повар" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. N 610н. Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки, их презентация и продажа в организациях питания. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания.	Код В/01-03.6 6-й квалификационный уровень

Данный уровень квалификации предусматривает выполнение следующих трудовых функций:

Обобщенная трудовая функция (В)	Трудовая функция	Трудовые действия
Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	Планирование процессов основного производства организации питания	Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания
		Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах
		Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов
		Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания
	Организация и координация процессов основного производства организации питания	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания
		Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров
		Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями
		Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания
	Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания	Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации
		Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период
		Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин
		Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период
		Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации
		Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания

1.3. Планируемые результаты освоения программы

Выпускник, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, необходимыми для профессиональной деятельности:

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

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

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

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Выпускник должен знать:

нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания

требования охраны труда, санитарии и гигиены

требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения

современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания

методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания
технологии маркетинговых исследований в организациях питания
современные технологии организации питания
специализированные компьютерные программы и технологии, используемые
организациями питания
методы деловых коммуникаций и публичных выступлений
методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания
теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии,
публичных выступлений

Выпускник должен уметь:

определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку
планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы
разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них
оценивать организацию процессов основного производства организаций питания
определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности
разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания
согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
проводить собрания работников основного производства организации питания

2 Содержание программы

2.1. Учебный план

программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» (6 разряд)

Категория слушателей – лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, и занимающиеся/планирующие заниматься профессиональной деятельностью в сфере общественного питания.

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Общая трудоемкость час.	Аудиторные занятия, час.		Самост. работа, час	Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия		
1.	Товароведение пищевых продуктов	54	26	-	28	Зачет
2.	Основы калькуляции и учета	48	24	-	24	Зачет
3.	Современные технологии приготовления блюд, требующих особо сложной кулинарной обработки, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	200	28	148	24	Зачет
4.	Психология личности и делового общения в организациях питания	10	6	-	4	Зачет
	Итоговая аттестация.	6	6	-	-	Квалификационный экзамен
	Всего	320	90	150	80	

Учебно-тематический план

программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» (4 разряд)

№ п/п	Наименование дисциплин (разделов, модулей) и тем	Всего, час.	В том числе		самост. работа,	Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия		
1	2	3	4	5	6	7
1.	Товароведение пищевых продуктов					Зачет
1.1	Состояние рынка продовольственных товаров	6	2	-	4	
1.2	Пищевая ценность продуктов питания	16	8	-	8	
1.3	Оценка качества продовольственных товаров	16	8	-	8	
1.4	Хранение продовольственных товаров	16	8	-	8	
2.	Основы калькуляции и учета					Зачет
2.1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.	16	8	-	8	

2.2	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	16	8	-	8	
2.3	Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе	16	8	-	8	
3.	Современные технологии приготовления блюд, требующих особо сложной кулинарной обработки, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента					Зачет
3.1	Научно-теоретические основы технологии производства продукции общественного питания	10	2	-	8	
3.2	Технология и организация специальных видов питания	10	2	-	8	
3.3	Современные технологии и способы кулинарной обработки в производстве продукции общественного питания	10	2	-	8	
3.4	Технология приготовления соусов	8	2	6	-	
3.5	Технология приготовления кулинарной продукции из овощей и грибов	10	2	8	-	
3.6	Технология приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	10	2	8	-	
3.7	Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов	24	2	22	-	
3.8	Технология приготовления кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы	22	2	20	-	
3.9	Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, и нерыбного водного сырья	24	2	22	-	
3.10	Технология приготовления кулинарной продукции из яиц и творога	10	2	8	-	
3.11	Технология приготовления супов	18	2	16	-	
3.12	Технология приготовления холодных и горячих закусок	18	2	16	-	
3.13	Технология приготовления сладких блюд и напитков	10	2	8	-	
3.14	Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий	18	2	16	-	
4.	Психология личности и делового общения в организациях питания					Зачет
4.1	Основы психологии, этики и эстетики в организациях питания	10	6	-	4	
	Итоговая аттестация	6	6	-	-	Квалификационный экзамен
	Итого	320	90	150	80	

Рабочие программы

Наименование дисциплины (раздела, модуля) и тем	Всего, час.	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий	Компетенции
1	2	3	4
1. Товароведение пищевых продуктов			
<p style="text-align: center;">Тема 1. Состояние рынка продовольственных товаров</p>	2	<p>Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.</p> <p>Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения (Отечественное производство и импорт). Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов.</p> <p>Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.</p>	ПК 1.4
Самостоятельная работа	4	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
<p style="text-align: center;">Тема 2. Пищевая ценность продуктов питания</p>	8	Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.	ПК-2.8
Самостоятельная работа	8	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
<p style="text-align: center;">Тема 3. Оценка качества продовольственных товаров</p>	8	<p>Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.</p> <p>Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции; товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они</p>	ПК-2.8

		применяются, связь с качеством. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.	
Самостоятельная работа	8	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
Тема 4. Хранение продовольственных товаров	8	Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операция, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.	ПК-4.5
Самостоятельная работа	8	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
2. Основы калькуляции и учета			
Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	8	Материальная ответственность. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Ответность материально ответственных лиц.	ПК-3.6
Самостоятельная работа	8	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
Тема 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	8	Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.	ПК-1.4
Самостоятельная работа	8	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
Тема 3. Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе	8	Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.	ПК-5.5
Самостоятельная работа	8	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
3. Современные технологии приготовления блюд, требующих особо сложной кулинарной обработки, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента			

Тема 1. Научно-теоретические основы технологии производства продукции общественного питания	4	Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки. Изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке пищевых продуктов Технологическая характеристика основных видов сырья для производства кулинарной продукции.	ПК-3.6
Самостоятельная работа	8	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
Тема 2. Технология и организация специальных видов питания	4	Научные основы специальных видов питания. Теории и концепции питания. Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания. Организация диетического питания. Организация детского питания и технологии приготовления блюд детского питания.	ПК-2.8
Самостоятельная работа	8	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
Тема 3. Современные технологии и способы кулинарной обработки в производстве продукции общественного питания	4	Современные технологии приготовления продукции общественного питания: CapCold, Cook&Chill, Cook&Serve, Cook&Hold, Cook&MAP, Cook&Freeze, Event catering, Су-Вид.	ПК-4.5
Самостоятельная работа	8	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой учебной литературы	
Тема 4. Технология приготовления соусов	10	Классификация соусов и соусных полуфабрикатов. Пищевая ценность и назначение соусов. Подбор и качество основного сырья и ингредиентов в производстве соусов. Оборудование и инвентарь в приготовлении соусов и соусных полуфабрикатов с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс, режимы и параметры этапов производства основных видов соусов и соусных полуфабрикатов. Требования к качеству и безопасности готовых соусов и отдельных компонентов.	ПК-1.4
Тема 5. Технология приготовления кулинарной продукции из овощей и грибов	16	Ассортимент основных блюд из овощей и грибов. Пищевая ценность и назначение блюд из овощей и грибов. Подбор и качество основного сырья и ингредиентов в производстве блюд из овощей и грибов. Оборудование и инвентарь в подготовке полуфабрикатов и приготовлении блюд из овощей и грибов с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс, режимы и параметры этапов производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из овощей и грибов. Требования к качеству и безопасности готовых кулинарных изделий и блюд из овощей и грибов.	ПК-5.5
Тема 6. Технология приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	12	Ассортимент основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность и назначение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Подбор и качество основного сырья и ингредиентов в производстве блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Оборудование и инвентарь в подготовке полуфабрикатов и приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс, режимы и параметры этапов производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству и безопасности готовых кулинарных изделий и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	ПК-2.8
Тема 7. Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов	34	Ассортимент основных, кулинарных изделий, полуфабрикатов и блюд из мяса и мясопродуктов. Пищевая ценность и назначение блюд из мяса и мясопродуктов. Подбор и качество основного сырья и ингредиентов в производстве блюд из мяса и мясопродуктов. Оборудование и инвентарь в подготовке	ПК-2.8

		полуфабрикатов и приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс (методы приготовления), режимы и параметры этапов производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству и безопасности готовых кулинарных изделий и блюд из мяса и мясопродуктов.	
Тема 8. Технология приготовления кулинарной продукции из домашней птицы	34	Ассортимент основных, кулинарных изделий, полуфабрикатов и блюд из домашней птицы. Пищевая ценность и назначение блюд из домашней птицы. Подбор и качество основного сырья и ингредиентов в производстве блюд из домашней птицы. Оборудование и инвентарь в подготовке полуфабрикатов и приготовлении блюд из домашней птицы с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс (методы приготовления), режимы и параметры этапов производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из домашней птицы. Требования к качеству и безопасности готовых кулинарных изделий и блюд из домашней птицы.	ПК-1.4
Тема 9. Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, и нерыбного водного сырья	34	Ассортимент основных, кулинарных изделий, полуфабрикатов и блюд из рыбы, и нерыбного водного сырья. Пищевая ценность и назначение блюд из рыбы, и нерыбного водного сырья. Подбор и качество основного сырья и ингредиентов в производстве блюд из рыбы, и нерыбного водного сырья. Оборудование и инвентарь в подготовке полуфабрикатов и приготовлении блюд из рыбы, и нерыбного водного сырья с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс (методы приготовления), режимы и параметры этапов производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из рыбы, и нерыбного водного сырья. Требования к качеству и безопасности готовых кулинарных изделий и блюд из рыбы, и нерыбного водного сырья.	ПК-2.8
Тема 10. Технология приготовления кулинарной продукции из яиц и творога	12	Ассортимент основных, кулинарных изделий, полуфабрикатов и блюд из яиц и творога. Пищевая ценность и назначение блюд из яиц и творога. Подбор и качество основного сырья и ингредиентов в производстве блюд из яиц и творога. Оборудование и инвентарь в подготовке полуфабрикатов и приготовлении блюд из яиц и творога с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс (методы приготовления), режимы и параметры этапов производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из яиц и творога. Требования к качеству и безопасности готовых кулинарных изделий и блюд из яиц и творога.	ПК-5.5
Тема 11. Технология приготовления супов	24	Классификация бульонов, отваров и супов. Пищевая ценность и назначение супов. Подбор и качество основного сырья и ингредиентов в производстве супов. Оборудование и инвентарь в приготовлении бульонов, отваров и супов с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс, режимы и параметры этапов производства основных видов бульонов, отваров и супов. Требования к качеству и безопасности готовых супов и отдельных компонентов, в том числе бульонов и отваров.	ПК-3.6
Тема 12. Технология приготовления салатов, холодных и горячих закусок	24	Ассортимент салатов, холодных и горячих закусок. Пищевая ценность и назначение салатов, холодных и горячих закусок. Подбор и качество основного сырья и ингредиентов салатов, холодных и горячих закусок. Оборудование и инвентарь в подготовке полуфабрикатов и приготовлении салатов, холодных и горячих закусок с учетом техники безопасности при	ПК-4.5

		выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс (методы приготовления), режимы и параметры этапов производства салатов, холодных и горячих закусок. Требования к качеству и безопасности готовых салатов, холодных и горячих закусок.	
Тема 13. Технология приготовления сладких блюд, холодных и горячих напитков	16	Ассортимент сладких блюд, холодных и горячих напитков. Пищевая ценность и назначение сладких блюд, холодных и горячих напитков. Подбор и качество основного сырья и полуфабрикатов в производстве сладких блюд, холодных и горячих напитков. Оборудование и инвентарь в подготовке полуфабрикатов и приготовлении сладких блюд, холодных и горячих напитков с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс (техника приготовления), режимы и параметры этапов производства сладких блюд, холодных и горячих напитков. Требования к качеству и безопасности готовых сладких блюд, холодных и горячих напитков.	ПК-5.5
Тема 14. Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий	28	Ассортимент мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Пищевая ценность и назначение мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Подбор и качество основного сырья и полуфабрикатов в производстве мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Оборудование и инвентарь в подготовке полуфабрикатов и мучных блюд и мучных кулинарных изделий с учетом техники безопасности при выполнении технологических операций (взвешивание, обжаривание, варка и др.). Технологический процесс (техника приготовления), режимы и параметры этапов производства мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Требования к качеству и безопасности готовых мучных блюд и мучных кулинарных изделий.	ПК-3.6
4. Психология личности и делового общения в организациях питания			
Тема 1. Основы психологии, этики и эстетики в организациях питания	6	Психологическая характеристика трудовой деятельности. Психология работников общественного питания. Как воздействовать на окружающих и управлять эмоциональным состоянием людей. Задачи психологии общественного питания. Факторы, определяющие процесс обслуживания. Качество услуг. Обслуживание, как процесс общения. Деловое общение. Какие требования предъявляются к деловому общению. Этапы делового общения. Факторы, влияющие на установление контакта. Правила позитивного общения. Эстетика интерьера предприятий общественного питания. Требования, предъявляемые к интерьеру. Основные средства сервировки стола. Новые направления в сервировке столов и оформлении блюд.	ПК-1.4
Самостоятельная работа	4	Изучение конспекта лекций с применением рекомендуемой литературы	

2.2. Календарный учебный график

Дисциплины (модули)	Трудоёмкость, час	Неделя 1	Неделя 2	Неделя 3	Неделя 4	Неделя 5	Неделя 6	Неделя 7	Неделя 8	Неделя 9	Неделя 10
1.1 Состояние рынка продовольственных товаров	6	УП									
1.2 Пищевая ценность продуктов питания	16	УП									
1.3 Оценка качества продовольственных товаров	16	УП									
1.4 Хранение продовольственных товаров	16	УП	УП								
2.1 Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	16		УП								
2.2 Ценообразование и калькуляция на	16		УП	УП							

предприятиях общественного питания																						
2.3 Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе	16				УП																	
3.1 Научно-теоретические основы технологии производства продукции общественного питания	10				УП																	
3.2 Технология и организация специальных видов питания	10				УП	УП																
3.3 Современные технологии и способы кулинарной обработки в производстве продукции общественного питания	10					УП																
3.4 Технология приготовления соусов	8					УП	ПО															
3.5 Технология приготовления кулинарной продукции из овощей и грибов	10					УП	ПО	ПО														
3.6 Технология приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	10							УП	ПО													
3.7 Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов	24							УП	ПО	ПО												
3.8 Технология приготовления кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы	22								УП	ПО	ПО											
3.9 Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, и нерыбного водного сырья	24									УП	ПО											
3.10 Технология приготовления кулинарной продукции из яиц и творога	10									УП	ПО	ПО										
3.11 Технология приготовления супов	18											УП	ПО									
3.12 Технология приготовления холодных и горячих закусок	18											УП	ПО	ПО								
3.13 Технология приготовления сладких блюд и напитков	10													УП	ПО							
3.14 Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий	18													УП	ПО	ПО						
4.1 Основы психологии, этики и эстетики в организациях питания	10																				УП	
Квалификационный экзамен	6																					КЭ

УП – учебный процесс
 ПО – производственное обучение
 КЭ – Квалификационный экзамен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Организационно-педагогические условия реализации программы

Преподаватели, участвующие в учебном процессе по ДПП, формируются из НПР КемГУ, других высших образовательных организаций, также приглашенных специалистов из других организаций.

Обязательными требованиями к преподавателям, ведущим учебный процесс по ДПП, являются:

1. наличие высшего образования;
2. наличие документа, подтверждающего высшее образование по профилю преподаваемой дисциплины;
3. стаж преподавательской деятельности не менее 3 лет (или стаж в должности по профилю преподаваемой дисциплины не менее 3 лет);
4. отсутствие судимости (подтверждается наличием справки).

Преподаватели по ДПП назначаются по согласованию руководителя ДПП и декана подразделения КемГУ в соответствии с расчетом трудозатрат педагогической деятельности.

3.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечений
Аудитория	Аудиторные занятия	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска

3.3 Перечень методов, средств обучения и образовательных технологий

Программой дисциплины предусмотрены такие формы организации учебного процесса, как лекции, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа. В ходе изучения курса слушатели получают задания для выполнения самостоятельной работы в форме источников для конспектирования, вопросов контрольных работ, тем докладов.

Проведение ряда лекционных занятий предусматривает использование мультимедийного сопровождения. На занятиях используется раздаточный материал.

В учебном процессе предусмотрено применение активных методов обучения и интерактивных технологий.

В лекциях с использованием компьютерных презентаций реализуется принцип наглядности. Подготовка данного занятия преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме в визуальную форму для представления слушателям через технические средства обучения. Проведение занятия сопровождается развернутым комментированием преподавателем подготовленных наглядных материалов. Представленная таким образом информация должна обеспечить систематизацию имеющихся у слушателей знаний, создание проблемных ситуаций и возможности их разрешения; продемонстрировать разные способы наглядности, что является важным в познавательной и профессиональной деятельности.

Видеометод – метод использования источников экранного преподнесения информации (видеокамеры, видеомагнитофона, учебного телевидения, а также компьютеров

с дисплейным отражением информации). Видеометод основан на наглядном восприятии информации и служит не только для преподнесения знаний, но и для их контроля, закрепления, повторения, обобщения, систематизации. Словом «видеотренинг» обозначают тренинг, основанный на использовании видеозаписи. В практике сочетаются два основных способа применения видеозаписи в учебных целях: показ готовых видеоматериалов (видеопросмотр) и использование записи по ходу выполнения заданий, ее просмотр и анализ (видеообратная связь). Такой просмотр заменяет лекцию, демонстрацию слайдов, выступления приглашенных экспертов, экскурсии. К его достоинствам относятся наглядность, информационная емкость и насыщенность.

3.4. Учебно-методическое обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Программа профессиональной переподготовки ставит своей целью обучение взрослых слушателей. Слушатели являются субъектами собственной профессиональной деятельности, самостоятельно определяя время, затрачиваемое на изучение основной и дополнительной учебной литературы.

КемГУ обеспечивает доступ каждого слушателя к библиотечным фондам и базам данных, по содержанию соответствующих полному перечню дисциплин основной образовательной программы, наличием программ, методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий..

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Литература
1.1	Товароведение пищевых продуктов	1. Кондрашова, Е.А. Товароведение продовольственных товаров / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 416 с. 2. Святкина, Л.И. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов / Л.И. Святкина, В.Я. Андрухова ; Иркутский государственный университет, Международный институт экономики и лингвистики. – Иркутск : Издательство ИГУ, 2016. – 148 с. 3. Медведев, П.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров : учебное пособие / П.В. Медведев, В.А. Федотов ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 98 с.
1.2	Основы калькуляции и учета	1. Магомедов, М.Д. Экономика пищевой промышленности : учебник / М.Д. Магомедов, А.В. Заздравных, Г.А. Афанасьева. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 230 с. 2. Методологический инструментарий управления ценностной цепочкой продукта пищевой промышленности в регионе=Methodological tools for managing the value chain of the food industry product in the region / Т.В. Андреева, Н.П. Болдырева, Р.С. Видишева и др. – Москва : Первое экономическое издательство, 2019. – 328 с.
1.3	Современные технологии приготовления блюд, требующих особо сложной кулинарной обработки, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов всех форм обуч. и МИППС спец. 260501 "Технология продуктов общественного питания" и напр. подгот. бакалавров 260800 "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. - М : Троицкий мост, 2012. - 192 с. 2. Санитария и гигиена питания [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов. В 2-х ч. Ч.1 / Т. М. Дроздова ; КемТИПП. - Кемерово : КемТИПП, 2005. - 108 с. 3. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с. 4. Степанова, Н.Ю. Биохимические основы переработки и хранения сырья растительного происхождения : учебное пособие / Н.Ю. Степанова,

		В.И. Марченко, А.Н. Богатырёв. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2017. – 312 с.
1.4	Психология личности и делового общения в организациях питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2014. 2. Чернова, Е.В. Ресторанное дело : учебное пособие : [16+] / Е.В. Чернова, Т.С. Баженова, Н.П. Котова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. – 260 с. 3. Шуванов, В.И. Социальная психология управления : учебник / В.И. Шуванов. – Москва : Юнити, 2015. – 463 с. 4. Минюрова, С.А. Психология самопознания и саморазвития : учебник : [16+] / С.А. Минюрова. – 2-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2016. – 480 с.

Перечень рекомендуемой литературы не является исчерпывающим и использование и дополнительной литературы из фондов ЭБС дают преимущество самостоятельного освоения обширного информационного материала, в целях совершенствования навыков работы с нормативно-правовыми базами данных и работы с разноплановыми источниками профессиональной информации.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1 Фонд оценочных средств

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка успеваемости слушателей по дисциплинам осуществляется в ходе текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемое наблюдение за уровнем усвоения знаний и формированием умений и навыков. Формами текущего контроля являются опросы, собеседования по правовым вопросам, решение практически ситуационных задач в рамках практических занятий.

Промежуточный контроль – это вид контроля, предусмотренный учебным планом, который проводится в форме экзаменов (зачетов) по учебным дисциплинам.

Компетенции по дисциплине формируются последовательно в ходе проведения теоретических и практических (семинарских) занятий. Для контроля знаний обучающихся разработаны типовые вопросы, выносимые на зачет. В рамках типовых вопросов, как правило, по каждой дисциплине разработаны тестовые задания, целью проведения которых является проверка знаний. Для контроля практического опыта «уметь и владеть» применяются практические типовые задачи. Типовые вопросы и типовые задачи, а также критерии их оценивания содержатся в рабочих программах дисциплин программы профессиональной переподготовки.

По учебным дисциплинам установлены следующие универсальные критерии оценки знаний (умений и владения) слушателей:

а) в форме зачета:

- отметка **«зачтено»** ставится слушателю, если он обнаруживает полное знание учебно-программного материала, успешно выполняет предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу по курсу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной в программе, без затруднений излагает материал в устной речи, владеет специальной терминологией;

- отметка **«не зачтено»** ставится, если студент обнаружил пробелы в знаниях основного программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, затрудняется в устном изложении материала, не владеет специальной (по данной дисциплине) и плохо владеет общенаучной терминологией.

б) в форме экзамена:

- оценки **«отлично»** заслуживает слушатель, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение грамотно выполнять задания, усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется слушателям, показавшим взаимосвязь основных понятий дисциплины с профессиональной деятельностью, проявившим творческие способности в понимании (посредством приведения примеров), изложении и использовании учебного материала;

- оценки **«хорошо»** заслуживает слушатель, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;

- оценки **«удовлетворительно»** заслуживает слушатель, обнаруживший поверхностные знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой. Имеются затруднения с выводами;

- оценка **«неудовлетворительно»** выставляется слушателю, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой.

Допускается по усмотрению преподавателей с учетом специфики дисциплины установление самостоятельных критериев и шкалы оценивая, которые в обязательном порядке отражаются в рабочих программах дисциплин.

Для оценки качества подготовки слушателей созданы фонды оценочных средств по всем дисциплинам программы профессиональной переподготовки, включающие:

- тестовые задания (на проверку знаний);
- практические задачи (на проверку умений и владения)
- критерии и шкалу оценивания.

Условия, процедура подготовки и проведения зачета (экзамена) по отдельной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателями.

В учебном плане программы профессиональной переподготовки в качестве итоговой аттестации слушателей предусмотрен междисциплинарный экзамен.

4.2 Вопросы к итоговой аттестации

1. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы.
2. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.
3. Состояние рынка продовольственного сырья.
4. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения (Отечественное производство и импорт).
5. Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания.
6. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов.
7. Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания.
8. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.

9. Роль товароведения в борьбе за качество товаров. Характеристика полезности продуктов.

10. Правила обработки консервированных и замороженных овощей.
11. Нарезка овощей и её использование при приготовлении блюд.
12. Подготовка овощей для фарширования.
13. Механическая обработка овощей.
14. Механическая обработка рыбы (оттаивание и вымачивание).
15. Механическая обработка рыбы, используемой целиком.
16. Разделка рыбы, пластованием, полуфабрикаты из неё и использование.
17. Подготовка судака для фарширования.
18. Первичная обработка рыбы осетровых пород, полуфабрикаты из неё.
19. Приготовление порционных рыбных полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки.
20. Приготовление котлетной массы из рыбы.
21. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы рыбы.
22. Технологический процесс первичной обработки мяса.
23. Требования к качеству транспортировки и хранения мясных полуфабрикатов.
24. Механическая обработка птицы.
25. Правила приготовления заправочных супов.
26. Приготовление холодных супов и их ассортимент.
27. Приготовление полуфабрикатов для соусов.
28. Приготовление блюд из вареных овощей.
29. Приготовление голубцов овощных и перца фаршированного.
30. Приготовление рыбы жареной, ассортимент блюд.
31. Приготовление рыбы запеченной, ассортимент блюд.
32. Блюда из вареного мяса. Подача, подбор соусов.
33. Жарка мяса крупным куском, подача.
34. Приготовление птицы вареной, способы подачи.
35. Приготовление вареников, ассортимент, подача.
36. Приготовление пельменей, ассортимент, подача.
37. Значение психологических знаний в повышении культуры обслуживания.
38. Роль кондитера в повышении культуры обслуживания.
39. Деловое общение. Какие требования предъявляются к деловому общению.
40. Этапы делового общения.
41. Факторы, влияющие на установление контакта.
42. Правила позитивного общения.
43. Профессиональная этика. Категории профессиональной этики.
44. Принципы профессиональной этики кондитера. Этика и этикет.
45. Эстетика интерьера предприятий общественного питания.
46. Требования, предъявляемые к интерьеру. Основные средства сервировки стола.
47. Новые направления в сервировке столов и оформлении блюд.

4.3 Формы и методы контроля результатов освоения дисциплин (модулей)

Наименование дисциплин (модулей)	Совершение компетен	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля
----------------------------------	---------------------	----------------------------	-------------------------

	ций		
Товароведение пищевых продуктов	ПК-1.4 ПК-2.8 ПК-3.6 ПК-4.5 ПК-5.5	Знать: принципы использования пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении Уметь: применять законодательную и нормативную базу в условиях производства и реализации продукции общественного питания. Владеть: принципами контроля производственного процесса продукции общественного питания на соответствие нормативно-правовой базе.	Зачет
Основы калькуляции и учета	ПК-1.4 ПК-2.8 ПК-3.6 ПК-4.5 ПК-5.5	Знать: рецептуры блюд и кулинарных изделий и рецептуры мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, принцип построения, основные разделы, их использование. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Расход соли и специй при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Уметь: осуществлять расчет расхода и выхода кулинарных изделий и полуфабрикатов. Владеть: инструментами оценки нормы потерь при тепловой обработке	Зачет
Современные технологии приготовления блюд, требующих особо сложной кулинарной обработки, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК-1.4 ПК-2.8 ПК-3.6 ПК-4.5 ПК-5.5	Знать: Санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Уметь: анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции Владеть: навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции	Зачет
Психология личности и делового общения в организациях питания	ПК-1.4 ПК-2.8 ПК-3.6 ПК-4.5 ПК-5.5	Знать: взаимосвязь общения и деятельности, цели, функции, виды и уровни общения, роли и ролевые ожидания в общении, виды социальных взаимодействий, механизмы взаимопонимания в общении, техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения, этические принципы общения, источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Уметь: использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. Владеть: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	Зачет

5. Составитель программы

Л.А. Маюрникова – д.т.н., профессор, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет».