



МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ
СЕРТИФИКАЦИОННЫЙ
ЦЕНТР



ПВЕРЖДАЮ
Директор

А.Г. Плесков
2022 г.

ПП-001-2022

Дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки

**ПРОИЗВОДСТВО БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ**

Оглавление

Пояснительная записка.....	3
1. Цель реализации программы	3
2. Планируемые результаты обучения.....	3
УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	5
Тема 1. Технология первичной обработки и хранения продуктов питания.....	6
Тема 2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	6
Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания	6
Тема 4. Технология приготовления первых и вторых блюд.....	7
Тема 5. Технология приготовления холодных, овощных и сладких блюд	7
Тема 6. Охрана труда, санитария и гигиена в работе повара	8
3. Перечень практических занятий.....	9
4. Материально-технические условия реализации программы	9
5. Оценка качества освоения программы	9
6. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	10
7. Учебно-методическое обеспечение программы. Нормативно-правовые акты и нормативно-техническая документация.....	11

Пояснительная записка

Реализация дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки (далее - Программа) осуществляется УМЦ ООО «МСЦ» на основе Лицензии на право ведения образовательной деятельности № 10501 от 27.03.2020 г.

Программа разработана в целях осуществления единой государственной политики в области профессиональной переподготовки специалистов для обновления их теоретических и практических знаний в связи с повышением требований к уровню квалификации и необходимостью освоения современных методов решения профессиональных задач в области общественного питания.

Содержание курса определяется настоящей образовательной программой, разработанной и утвержденной организацией.

При реализации Программы могут быть применены дистанционные образовательные технологии (при использовании личного компьютера слушателя, имеющего доступ к сети Интернет), и обучение по индивидуальному учебному плану.

При реализации программы академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Освоение программы профессиональной переподготовки завершается итоговой аттестацией слушателей в форме зачёта.

1. Цель реализации программы

В процессе освоения программы слушатель должен закрепить и углубить знания, полученные в процессе учёбы, приобрести умения по всем видам профессиональной деятельности, должен быть готов к выполнению производственно-технологической, организационно-управленческой, контрольно-технологической, опытно-экспериментальной деятельности; также должен владеть теоретическими основами профессиональной деятельности.

Учебный план раскрывает объем и содержание учебного материала, а также последовательность его изучения.

К освоению Программы обучения допускаются:

- лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование,
- лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Организационно-педагогические условия реализации программы обучения включают в себя:

- требования к квалификации педагогических кадров;
- требования к материально-техническим условиям реализации образовательного процесса;
- требования к применяемому в образовательном процессе методическому обеспечению.

2. Планируемые результаты обучения

Слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд

и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса. .

В результате освоения программы слушатели *должны знать*:

– рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

– виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

– правила, приемы и последовательность выполнения операций, но их подготовке к тепловой обработке;

– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Слушателям, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается диплом о профессиональной переподготовке.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

- Категория слушателей** – лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование,
– лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
– лица, имеющие практический опыт работы поваром

Срок обучения 256 часов

Форма обучения определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком (очная, очно-заочная, заочная, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего, час	В том числе			Форма контроля знаний
			Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельные занятия	
1.	Технология первичной обработки и хранения продуктов питания	8	-	-	8	Тест
2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	24	-	-	24	Тест
3.	Организация производства предприятий общественного питания	40	-	-	40	Тест
4.	Технология приготовления первых и вторых блюд	16	-	-	16	Тест
5.	Технология приготовления холодных, овощных и сладких блюд	150	-	112	38	Тест
6.	Охрана труда, санитария и гигиена в работе повара	16	-	-	16	Тест
	Итоговая аттестация	2	-	-	-	Зачёт
	ИТОГО	256	-	112	142	-

Тема 1. Технология первичной обработки и хранения продуктов питания

Характеристика условий и факторов влияющих на качество товаров при хранении. Принципы хранения и факторы, влияющие на сохраняемость пищевых продуктов. Требования, предъявляемые к условиям хранения продуктов питания.

Требования к санитарно-гигиеническому режиму.

Методы хранения продуктов питания

Тема 2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

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.

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.

Тема 3. Организация производства предприятий общественного питания

Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Типы и классы предприятий. Рациональное размещение предприятий общественного питания.

Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Формы и способы доставки. Организация работы складского хозяйства. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства. Приемка продуктов. Организация весового хозяйства.

Оперативное планирование производства и технологическая документация. Нормативная документация предприятия общественного питания.

Общие требования к производственным помещениям. Организация технологического процесса. Организация работы заготовочных цехов. Овощной цех.

Организация работы мясо-рыбного цеха, птицегольевого цеха, рыбного цеха, горячего цеха супового отделения, горячего цеха соусного отделения, холодного цеха, кулинарного цеха, кондитерского цеха.

Организация работы экспедиции. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы раздаточной. Бракераж блюд. Правила отпуска и хранения готовой продукции. Структура управления предприятием общественного питания. Должностные характеристики.

Обязанности заведующего производством, повара. Квалификационная характеристика.

Тема 4. Технология приготовления первых и вторых блюд

Значение супов в питании человека. Классификация супов. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов. Супы-пюре. Ассортимент. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре. Прозрачные супы. Технология приготовления прозрачных бульонов и гарниров для прозрачных супов. Супы молочные. Ассортимент. Технология приготовления. Холодные супы. Технология приготовления. Ассортимент. Сладкие супы. Технология приготовления. Ассортимент. Требования к качеству супов.

Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Тема 5. Технология приготовления холодных, овощных и сладких блюд

Значение в питании холодных блюд и закусок. Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок.

Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Технологические свойства компонентов сладких блюд. Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи.

Компоты. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи. Кисели. Технология приготовления, правила подачи.

Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент

Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент

Мороженое. Правила подачи, ассортимент.

Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, ассортимент.

Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент.

Требования к качеству сладких блюд.

Напитки. Классификация напитков. Горячие напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Холодные напитки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству напитков.

Тема 6. Охрана труда, санитария и гигиена в работе повара

Общие требования безопасности. Требования безопасности перед началом работы. Требования безопасности во время работы. Требования безопасности в аварийных ситуациях. Требования безопасности по окончании работы.

Личная гигиена залог здоровья. Производственная санитария на предприятиях общественного питания. Основы рационального питания. Медицинское обследование и санитарная документация. Санитарная одежда и правила пользования.

3. Перечень практических занятий

№ темы	Описание практических занятий	Кол-во часов
-	-	-

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, мастерских	Вид занятий	Наименование оборудования, инструментов, программного обеспечения
Дистанционно	Самостоятельные занятия	Интернет Дистанционная платформа обучения ООО «МСЦ».
Дистанционно	Итоговая аттестация	Интернет Дистанционная платформа обучения ООО «МСЦ».

5. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется путем сдачи теоретического экзамена по основным разделам программы и завершается итоговой аттестацией в форме зачета.

Промежуточная и итоговая аттестации проводятся на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Порядок, формы, периодичность, количество обязательных мероприятий при проведении текущего контроля успеваемости слушателей, определяются преподавателем самостоятельно с учетом требований образовательной программы.

Промежуточная аттестация в форме тестовых заданий проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего учебного раздела. Зачет, как форма промежуточной аттестации предусматривается по разделам, у которых предусмотрены практические занятия.

Предусмотрены следующие формы: письменный (тесты) или устный опрос.

К итоговой аттестации допускается слушатели, не имеющий академической задолженности, и в полном объеме выполнивший учебный план по программе, а также успешно прошедший промежуточную аттестацию. Порядок проведения аттестационных испытаний доводится до сведения слушателей при приеме на обучение.

Итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения слушателями программы.

Оценка результатов итоговой аттестации проводится при помощи оценочной шкалы в соответствии с нижеприведенными критериями:

- **«не зачет»** – слушатель выполнил меньше 80% заданий (комплексов заданий) от числа запланированных согласно содержанию реализуемой программы;
- **«зачет»** – слушатель выполнил от 80% до 100% заданий (комплексов заданий) от числа запланированных согласно содержанию реализуемой программы.

Слушателям, успешно освоившим программу, сдавшим квалификационный экзамен и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

Слушателям, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

6. Организационно-педагогические условия реализации программы

Материально-техническая база ООО «МСЦ» обеспечивает проведение всех видов учебных занятий: лекций, практических занятий, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база ООО «МСЦ» соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Лекционные и практические занятия проводятся в учебных классах или посредством дистанционной платформы.

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, при отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения. Педагогические работники проходят в установленном законодательством РФ порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда и имеют право на повышение квалификации по дополнительным профессиональным программам по преподаваемому профилю не реже одного раз в три года.

Требования к опыту практической работы педагогических кадров.

При несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному курсу, дисциплине – необходим опыт работы в области профессиональной деятельности по соответствующему учебному курсу, дисциплине и повышение квалификации.

При освоении программы, слушатели имеют права и обязанности в соответствии с Федеральным законом ФЗ-273 «Об образовании в РФ».

Обучение осуществляется на государственном языке РФ.

Информационно-методические условия реализации программы включают научно-методические, учебные, методические издания (в том числе в электронном виде) по профилю программы.

7. Учебно-методическое обеспечение программы. Нормативно-правовые акты и нормативно-техническая документация

1. Федеральный закон от 2.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
2. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
3. Приказ Минтруда России от 31.12.2020 N 988н/1420н Приказ Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»
4. Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
5. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания";
14. Технический регламент ЕАЭС ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";
15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
16. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
17. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;

18. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
19. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
20. ТОИ Р-95120-023-95 Инструкция по охране труда для повара;
21. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
22. СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
23. СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;
24. СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней;
25. СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней;
26. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
27. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение;
28. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
29. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения;
30. СанПиН 2.1.2.2645-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (в случае размещения предприятия в нежилых встроенных и встроенно-пристроенных помещениях жилого дома и /или на территории жилой застройки);
31. СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.