



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ИДПО ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ИДПО ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Ю.Н. Зиятдинова

Ю.Н.Зиятдинова

_____ 2025 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

*СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»
(с 5-го квалификационного разряда на 6-й разряд)*

36 акад. часов

Лицензия ФГБОУ ВО «КНИТУ» серия 90Л01, № 0009203, рег. №2165 от 27.05.2016

Программа утверждена на заседании учебно-методической комиссии

ИДПО ФГБОУ ВО «КНИТУ» (протокол от 16 06 2025 № 3)

Секретарь учебно-методической комиссии

ИДПО ФГБОУ ВО «КНИТУ»

У.А. Казакова

У.А. Казакова

Казань, 2025 г.

Цели обучения (выбрать нужное):	Основная цель подготовки по программе: прошедший подготовку и итоговую аттестацию слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара 6 разряда на предприятиях индустрии питания независимо от их организационно-правовой формы. Характеристика работ повара 6 разряда: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки.
Планируемые результаты обучения	знать: рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции. уметь: готовить блюда и кулинарные изделия, которые требуют особо сложной кулинарной обработки; производить порционирование, оформлять и передавать заказанные фирменные блюда потребителя; соблюдать условия и сроки хранения, транспортировки и реализации продукции; соблюдать требования по охране труда и обеспечению безопасности труда; соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе с различными видами продукции. владеть: навыками составления меню, заявки на продукты; навыками ведения учета и составления товарных отчетов; навыки приготовления: европейской, азиатской, грузинской кухни; организаторские и управленческие навыки; 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. https://classinform.ru/profstandarty/33.011-povar.html
Формируемые компетенции:	ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. http://okpdtr.ru/kod-16675-povar
Соответствие профессиональным стандартам	Программа составлена с учетом ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) https://fgos.ru/fgos/fgos-43-01-09-povar-konditer-1569/

Соответствие квалификационным требованиям	Полное описание требований к знаниям и умениям специалистов (поваров) каждого из разрядов можно найти в Едином тарифно-квалификационном справочнике (ЕТКС), выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание». 5 разряд — повар высокой квалификации. Умеет готовить блюда всех категорий, а также составляет меню заведения, делает заявки поставщикам, планирует запас продуктов. 6 разряд — высшая категория, которой удостоиваются повара с профессиональным образованием и солидным опытом. Умеет готовить любые блюда, разрабатывает новые оригинальные рецепты, знает особенности многих национальных кухонь.
Категория слушателей	Лица, поступающие на повышение квалификации, должны иметь диплом (свидетельство) о получении профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» или диплом о получении среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания», стаж работы по профессии/специальности не менее 1 года. Слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению и оформлению сложных блюд и кулинарных изделий в качестве повара 6 разряда.
Специальные требования	Слушатель должен иметь санитарную книжку с отметкой о прохождении медицинского осмотра. Для работы в лаборатории необходима спецодежда.
Срок обучения	36 акад. часов, 9 дней
Форма обучения	очная, с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения .

Календарный учебный график

Образовательный процесс по программе может осуществляться в течение всего учебного года. Занятия проводятся по мере комплектования групп.

Таблица 1

Форма обучения	График обучения	Ауд. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы (дней, недель, месяцев)
	Очная	4	4,5	9 дней

Учебный план

Таблица 2. Форма учебного плана программы, реализуемой в полном объеме с использованием аудиторных занятий

№	Наименование раздела	ОТ час.	Аудиторные/ занятия, час.		СРС с ДОТ час	СРС без ДОТ час	Форма контроля
			Лк	ПЗ, СЗ, ЛЗ			
	Квалификационные характеристики повара 2-6 разрядов.						тест
	Калькуляция, правила исчисления стоимости блюд и кулинарных изделий.						задание
	Организация работы и техническое оснащение						тест
	Общие сведения о пищевых продуктах.						опрос
	Санитарно-технологические требования на предприятии общественного питания.						тест
	Эксплуатация технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.						тест
	Технология приготовления блюд						задание
	Практики (стажировки) (если предусмотрено)	-					
	Итоговая аттестация						Диф. зачет
	Итого	часов					

* ОТ – общая трудоемкость, Лк – лекции, ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛЗ – лабораторные занятия, ДОТ – дистанционные образовательные технологии, СРС – самостоятельная работа слушателя

Содержание учебных дисциплин (модулей)

Таблица 3. Форма содержания учебных дисциплин.

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Вид занятия
1	Вводное занятие, квалификационные характеристики повара 2-6 разрядов. Актуальная ситуация на региональном рынке труда. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.	2	Лк
2	Калькуляция, правила исчисления стоимости блюд и кулинарных изделий.	2	Лк
3	Организация работы и техническое оснащение технологического процесса в современном предприятии общественного питания.	2	Лк
4	Общие сведения о пищевых продуктах.	2	Лк
5	Санитарно-технологические требования на предприятии общественного питания.	2	Лк
6	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Инструктаж по охране труда и технике безопасности..	2	Лк
7	Общие сведения о продовольственных товарах, новые виды сырья.	2	ПЗ
8	Полуфабрикаты, систематизация, классификация, ассортимент полуфабрикатов для сложных горячих и холодных блюд.	2	ПЗ
9	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	2	Лк
10	Технология приготовления горячих блюд из мяса, рыбы, птицы.	2	Лк
11	<i>Практическая работа №1</i> Работа со сборником рецептов. Составление технологических карт	2	ПЗ
12	<i>Практическая работа №2</i> Оформление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом.	2	ПЗ
13	Дизайн в оформлении блюд и кулинарных изделий.	2	Лк
14	<i>Практическая работа №3</i> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	2	ПЗ
15	<i>Практическая работа №4</i> Приготовление и оформление супов и соусов.	2	ПЗ
16	<i>Практическая работа №5</i> Приготовление и оформление вторых горячих блюд.	2	ПЗ
17	<i>Практическая работа №6</i> Приготовление и оформление кондитерских изделий.	2	ПЗ
18	Дифференцированный зачет	2	
	Итого	36	

Требования к промежуточной и итоговой аттестации

Итоговая аттестация производится в форме опроса, выступления на заданную тему.

Лицам, успешно освоившим программу повышения квалификации и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

Организационно-педагогические условия реализации ДПП Материально-техническое обеспечение

Лекционные занятия проводятся в помещении компьютерного класса Д-511 кафедры химической кибернетики с использованием персональных компьютеров, учебной лаборатории, оснащенной средствами мультимедийного сопровождения.

Практические занятия проводятся в лаборатории Казанского технологического колледжа. Оснащение лаборатории: холодильное оборудование, электрическая плита, жарочный шкаф, кастрюли, миксеры, блендеры, пекарский шкаф, разделочные доски, кухонный комбайн, ножи, щипцы для удаления костей, игла для шпигования, щипцы, гриль, венчики для взбивания, сито, мороженицы, сковороды, формы для выпечки, силиконовые коврики, лопатки, посуда для подачи блюд и изделий.

Используемые образовательные технологии: интерактивная форма с использованием мультимедийного обеспечения, электронные презентации.

Учебно-методическое обеспечение программы Основная литература

1. Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 3-е изд., – М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 304 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2019.— 320 с., [16] с. цв. вкл.

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2014. – 128 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

5. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Дополнительная литература

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

3. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Нормативные правовые акты, профессиональные стандарты и т. п.

Составлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» МДК.04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков», разработанный преподавателем ГАПОУ С.В. Камалетдиновой.

Условия функционирования электронной информационно-образовательной среды:

Материалы к лекциям, материалы к практическим занятиям, КИМы, комплекты презентаций, наглядные материалы, медиаматериалы для занятий и др.), методические издания, цифровые образовательные ресурсы.

1. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ – режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/>
3. ЭБС «Znaniy.com» – Режим доступа: <http://znaniy.com>
4. ЭБС «Book.ru» – Режим доступа: <http://www.book.ru>
5. Студенческая электронная библиотека «Консультант студента» – Режим доступа <http://www.studentlibrary.ru/>

Кадровое обеспечение программы

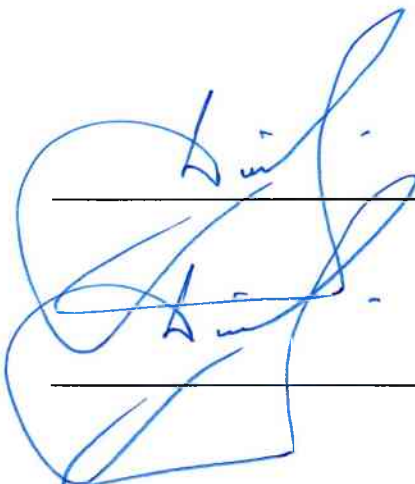
Таблица 4. Кадровое обеспечение

№ п/п	Наименование дисциплин (модулей), разделов (тем, элементов и т.д.)	Фамилия, имя, отчество, год рождения	Ученая степень, ученое звание	Педагогический стаж	Основное место работы, должность	Место работы и должность по совместительству (если есть)
1	Организация работы и техническое оснащение Общие сведения о пищевых продуктах. Технология приготовления блюд	Гайнетдинова Ляйля Альтафовна	-	Производственный опыт - 2002-2015гг, Повар универсал -6 разряд. Педагогический опыт-2015-до настоящего времени – преподаватель специальных дисциплин.	Преподаватель спецдисциплин 1 категории (хлебопечение, кондитерские, мучные изделия, закуски) ГАПОУ Международный колледж сервиса	Столовая Душевная
2	Квалификационные характеристики повара 2-6 разрядов. Калькуляция, правила исчисления стоимости блюд и кулинарных изделий. Организация работы и техническое оснащение Общие сведения о пищевых продуктах. Технология приготовления блюд	Биккинина Эльмира Альмировна	-	18 лет производственной деятельности (повар, шеф-повар); 10 лет педагогической деятельности, преподаватель пищевых технологий	Преподаватель спецдисциплин высшей категории (технология приготовления холодных закусок, первых блюд, мясных рыбных блюд и соусов) ГАПОУ Казанский торгово-экономический техникум	-

Образовательный процесс по дисциплинам (модулям) обеспечивается кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю дисциплины (модуля), и систематически занимающимися профессиональной деятельностью по профилю дисциплины.

Разработчик программы:

Зав. кафедрой
химической кибернетики,
д.т.н., профессор



_____ Д.В. Тунцев

_____ Д.В. Тунцев

Руководитель программы

Зав. кафедрой
химической кибернетики,
д.т.н., профессор