

**Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
(Финансовый университет)**

Международная бизнес-школа туризма

**Аннотация программы профессиональной переподготовки
«Технологии приготовления кулинарной продукции и обслуживания в
индустрии питания»
250 часов**

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе профессиональной переподготовки для выполнения нового вида профессиональной деятельности, включает производство блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента в организациях питания; подачу блюд и напитков в организациях питания.

Программа направлена на подготовку кадров сферы гостеприимства на основе оптимального сочетания базовой подготовки слушателей и практических навыков, получаемых благодаря тесной интеграции теории с практикой.

Профессиональная переподготовка по программе «Технологии приготовления кулинарной продукции и обслуживания в индустрии питания» предназначена для:

- различных категорий руководителей и специалистов коммерческих организаций, не имеющих профильного образования, которым для решения производственных задач необходимы дополнительные компетенции по профилю профессиональной деятельности;
- для корпоративных клиентов, реализующих обучение персонала с целью повышения квалификации своих сотрудников;
- для всех дипломированных специалистов в различных областях знания: экономисты, юристы, специалисты всех гуманитарных направлений, специалисты технического профиля, кто заинтересован в получении знаний для ведения новой профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

Программа позволяет в процессе обучения слушателя приобрести как фундаментальные знания в сфере общественного питания, так и практические навыки приготовления блюд, напитков, кулинарной продукции, обслуживания потребителей организаций общественного питания.

Безопасно, технологически грамотно приготовить различные блюда в соответствии с санитарными нормами и правилами, грамотно организовать сервировку стола и подачу блюд и напитков, расширить профессиональные компетенции поможет программа профессиональной переподготовки «Технологии приготовления кулинарной продукции и обслуживания в индустрии питания».

Обучение проводится в форме лекционных и практических занятий, с применением элементов дистанционного образования и предусматривает стажировку, в том числе отработку практических навыков по приготовлению и подаче блюд, напитков; сдачу итогового экзамена.

Основные типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента; обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками

Особая роль в образовательной программе отводится формированию у слушателей профессиональных компетенций согласно профессиональным стандартам, обеспечивающих востребованность выпускников Финансового университета на рынке труда.

**Аннотация рабочих программ дисциплин по программе
профессиональной переподготовки
«Технологии приготовления кулинарной продукции и обслуживания в
индустрии питания»
250 часов**

Учебная дисциплина 1. Общетехнический и отраслевой курс.

Цель изучения дисциплины: познакомиться с основами нормативно-правовыми актами в сфере питания; основами безопасного питания, профессионально этики и психологии.

Содержание учебной дисциплины: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, организаций питания; охрана труда; профессиональная этика и психология; основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Учебная дисциплина 2. Приготовление, оформление и презентация блюд.

Цель изучения дисциплины: изучение технологических процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Содержание учебной дисциплины: техническое оснащение и организация рабочего места; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционирования, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; нарезка и формовка овощей и фруктов; приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента; приготовление и оформление холодных и горячих закусок; приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд; приготовление и оформление супов, отваров и бульонов; приготовление и оформление горячих и холодных соусов; приготовление и оформление блюд из овощей и грибов; приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных; приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий; приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; приготовление и оформление холодных и

горячих десертов; приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий; презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

Учебная дисциплина 3. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

Цель изучения: обучить слушателей работе за барной стойкой.

Содержание учебной дисциплины: организационная подготовительная работа барной стойки; Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара; принятие и оформление платежей за выполненный заказ; оформление отчетно-финансовых документов о работе бара; подготовка бара, буфета к закрытию; приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков; приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков; приготовление холодных и горячих закусок; приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок; творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу.


Учебная дисциплина 4. Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

Цель изучения дисциплины: научить слушателей основным принципам и технологиям обслуживания потребителей организаций общественного питания.

Содержание учебной дисциплины: подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; сервировка стола с учетом вида массового мероприятия; подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях; оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания; предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания; получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ; проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ; составление текущей отчетности по

питания; организация работы со столовой посудой, приборами, аксессуарами; сервировка столов с учетом стандартов организации питания, контроль предварительной сервировки столов.

Директор Международной
бизнес-школы туризма



О.В. Пирогова

Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
"Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации"
(Финансовый университет)

Международная бизнес-школа туризма

Обсуждено и одобрено

УТВЕРЖДАЮ

на заседании Ученого совета
институтов и школ ДПО

Проректор по дополнительному
профессиональному образованию

Протокол № 30

Е.А. Диденко

от "05" "12" 2018 г.



12 20 18.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной переподготовки

«Технологии приготовления кулинарной продукции и обслуживания в индустрии питания»

Цели	Формирование профессиональных компетенций в сфере приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, презентации и продажи в организациях питания, обслуживания потребителей в организациях питания.
Профессиональные компетенции	<p>Слушатель должен получить следующие компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность организовывать процесс подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-1); – способность к подготовке экзотических редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-2); – нарезка и формовка овощей и фруктов (ПК-3); – способность готовить и оформлять канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента (ПК-4); – приготовление и оформление холодных и горячих закусок (ПК-5); – способность организовывать и проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК-6); – способность готовить и оформлять супы, отвары и бульоны (ПК-7); – способность готовить и оформлять горячие и холодные соусы

(ПК-8);

- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов (ПК-9);
- способность готовить и оформлять блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных (ПК-10);
- способность готовить и оформлять блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи (ПК-11);
- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента (ПК-12);
- приготовление и оформление холодных и горячих десертов (ПК-13);
- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (ПК-14);
- способность проводить оценку наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-15);
- способность составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-16);
- способность проводить товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-17);
- способность вести учетно-отчетную документацию (ПК-18);
- способность разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей (ПК-19);
- способность оценивать персонал и материальные ресурсы, необходимые для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-20);
- контролировать выполнения помощником повара заданий (ПК-21);
- контролировать хранение и расход продуктов, используемых при производстве блюд, напитков, кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (ПК-22);
- контролировать качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-23);
- контролировать безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-24);
- осуществлять презентацию готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (ПК-25);
- способность обслуживать потребителей организаций общественного питания (ПК-26);
- способность выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации обслуживания (ПК-27);
- способность обслуживать потребителей организаций

	<p>общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов (ПК-28);</p> <ul style="list-style-type: none"> – способность обслуживать массовые банкетные мероприятия (ПК-29); – способность обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания (ПК-30); – способность к сервировке столов организации питания (ПК-31); – способность обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок (ПК-31); – способность выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию (ПК-32); – способность обслуживать потребителей бара, буфета (ПК-33); – способность вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями (ПК-34); – способность изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции (ПК-35); – способность производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета (ПК-36); – способность быть готовым к применению современных технологий в работе с потребителем (ПК-37); – способность быть готовым к использованию оптимальных технологических процессов в технологиях приготовления кулинарной продукции, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-38).
Категория слушателей	<ul style="list-style-type: none"> - лица, имеющие высшее образование; - лица, имеющие среднее профессиональное образование; - лица, получающие высшее и среднее профессиональное образование.
Срок обучения	6 недель
Трудоёмкость программы	250 часов
Форма обучения	Очно-заочная с применением дистанционных технологий
Режим занятий	До 8 академических часов в день
Особые условия	<p>Наличие медицинской книжки.</p> <p>Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.</p> <p>При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет.</p>

№ п/п	Наименование курса, дисциплины, модуля	Всего часов трудоемкости	В том числе				Самостоятельная работа	Форма контроля
			Аудиторные занятия					
			Всего, часов	из них				
		Лекции		Практические занятия				
Модуль 1. Общетехнический и отраслевой курс.								
1	Тема 1.1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, организаций питания. Охрана труда.	6	2	2		4	Устный Опрос	
2	Тема 1.2. Профессиональная этика и психология	4	2		2	2	Устный Опрос	
3	Тема 1.3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	2	1	1	2	Устный Опрос	
	Всего по модулю	14	6	3	3	8	Зачет	
Модуль 2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.								
4.	Тема 2.1 Техническое оснащение и организация рабочего места.	4	2	2		2	Устный Опрос	
5.	Тема 2.2. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	4	2	1	1	2	Письменная Работа	
6.	Тема 2.3. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционирования, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий раннообразного ассортимента.	5	2	2		3	Устный Опрос	
7.	Тема 2.4. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий.	7	4	2	2	3	Устный Опрос	
8.	Тема 2.5. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	6	4	2		2	Устный Опрос	
9.	Тема 2.6. Способы применения ароматических веществ с целью	4	2	2		2	Письменная Работа	

	улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.						Работа
10.	Тема 2.7. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	4	2	2		2	Устный Опрос
11.	Тема 2.8. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Нарезка и формовка овощей и фруктов.	7	4	2	2	3	Устный Опрос
12.	Тема 2.9. Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление холодных и горячих закусок. Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюд.	7	4	2	2	3	Тест
13.	Тема 2.10. Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов. Приготовление и оформление горячих и холодных соусов.	7	4	2	2	3	Устный Опрос
14.	Тема 2.11. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий.	10	6	4	2	4	Тест
15.	Тема 2.12. Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.	4	2	1	1	2	Устный Опрос
16.	Тема 2.13. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.	7	4	2	2	3	Устный Опрос
17.	Тема 2.14. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.	4	2	2		2	Устный опрос

	<i>Всего по модулю</i>	78	42	28	14	36	<i>Экзамен</i>
Модуль 3. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой							
18.	Тема 3.1. Организационная подготовительная работа барной стойки.	4	2	1	1	2	Устный Опрос
19.	Тема 3.2. Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара. Принятие и оформление платежей за выполненный заказ. Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара. Подготовка бара, буфета к закрытию.	4	2	1	1	2	Устный Опрос
20.	Тема 3.3. Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков. Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков. Приготовление холодных и горячих закусок. Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу.	7	4	2	2	3	Устный Опрос
	Всего по модулю	15	8	4	4	7	зачет
Модуль 4. Обслуживание потребителей организаций общественного питания.							
21.	Тема 4.1. Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия.	4	2	2		2	Устный Опрос
22.	Тема 4.2. подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях	4	2		2	2	Устный Опрос
23.	Тема 4.3. Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания. Получение оплаты от	4	2	2		2	Конт- рольная работа

	потребителей организации питания за выполненный заказ						
24.	Тема 4.4. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ. Составление текущей отчетности по выполненным заказам	4	2	1	1	2	Устный Опрос
25.	Тема 4.5. Получение блюд из основного производства организации питания. Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете	4	2		2	2	Устный Опрос
26.	Тема 4.6. Правила подачи блюд.	6	2	2		4	Устный Опрос
27.	Тема 4.7. Обслуживание посетителей организаций питания	5	2		2	3	Устный Опрос
28.	Тема 4.8. Организация работы со столовой посудой, приборами и аксессуарами.	4	2		2	2	Устный Опрос
29.	Тема 4.9. Сервировка столов с учетом стандартов организации питания. Контроль предварительной сервировки столов	8	4	2	2	4	Тест
	Всего по модулю:	43	20	9	11	23	Экзамен
<i>Модуль 5. Стажировка на рабочем месте.</i>							
30.	Тема 5.1 Приготовление блюд из овощей и грибов	4			4		
31.	Тема 5.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	4			4		
32.	Тема 5.3 Приготовление супов и соусов	4			4		
33.	Тема 5.4 Приготовление блюд из рыбы	8			8		
34.	Тема 5.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	8			8		
35.	Тема 5.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	4			4		
36.	Тема 5.7 Приготовление сладких блюд и напитков	6			6		
37.	Тема 5.8 Приготовление хлебобулочных, кондитерских изделий	6			6		
38.	Тема 5.9 Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером обслуживания организации питания.	6			6		


39.	Тема 5.10 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	6			6		
40.	Тема 5.11 Обслуживание массовых банкетных мероприятий. Осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.	6			6		
41.	Тема 5.12 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями	6			6		
42.	Тема 5.13 Подготовка бара, буфета к обслуживанию, подготовка бара, буфета к обслуживанию; Обслуживание потребителей бара, буфета. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	6			6		
43.	Тема 5.14 Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями. производство расчётов с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации; оформление необходимой отчётно-учётной документации.	6			6		
44.	Тема 5.15 Приём предварительных заказов и оформление счетов. Правила составления и пользования меню.	6			6		
45.	Тема 5.16 Подача горячих закусок и первых блюд. Подача горячих закусок и первых блюд	6			6		

		92			92		<i>Отчет по стажи ровке- зачет</i>
	Всего по модулю:						
	ВСЕГО:	242	168	44	124	74	
	Итоговая аттестация: квалификационный экзамен	8					
	Общая трудоемкость программы:	250					

Автор программы: дпн, профессор О.В. Пирогова

Директор Международной
бизнес-школы туризма

"04" 12 2018 г.



О.В. Пирогова



А. Баков

7. Календарный график.

Календарный график:

Название модуля	Недели																							
	1				2				3				4				5				6			
	л	с	ср	ст	л	с	ср	Ст	л	с	ср	ст	Л	с	ср	ст	л	с	ср	ст	л	с	ср	Ст
Модуль 1. <i>Общетехнический и отраслевой курс</i>	3	3	8																					
Модуль 2. <i>Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	23	9	2		5	5	10				16				8									
Модуль 3. <i>Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой</i>					4	4									7									
Модуль 4. <i>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</i>					9	11									3				12				8	
Стажировка <i>На рабочем месте</i>												32				30				30				
Итоговая Аттестация																							8	

л- лекция, с –практическое занятие, ср – самостоятельная работа, ст – стажировка на рабочем месте

Директор Международной
бизнес-школы туризма



О.В. Пирогова