

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»


УТВЕРЖДЕНО

Методический совет
ОГБПОУ «УМТ»
(протокол от «22» апреля 2024 г. № 12)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ УМТ

 И.В.Бирюков
_____ 2024 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

«Повар»

(наименование программы)

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
(новый вид профессиональной деятельности)

Повар, 3 разряд

(наименование присваиваемой квалификации)

Профессиональный стандарт 33.011 Повар
(профессиональный стандарт (при наличии))

Ульяновск 2024

Разработчики (составители):

1. Ракипова Р.Х., преподаватель профессионального цикла, высшей категории, ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»

Программа согласована (работодатель-партнер): ООО «Комбинат социального питания» (150033, Ярославская область, г.Ярославль, ш.Тутаевское, д.95, офис 6)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1 Общие положения.....	4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации.....	5
1.3 Планируемые результаты обучения.....	6
1.4 Учебно-тематический план.....	11
1.5 Календарный учебный график.....	14
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов).....	16
1.7 Организационно-педагогические условия.....	43
1.8 Формы аттестации.....	49
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	50
2.1 Текущий контроль.....	50
2.2 Промежуточная аттестация.....	53
2.3 Итоговая аттестация.....	53

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана в сетевом взаимодействии Центром опережающей профессиональной подготовки – структурным подразделением областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский многопрофильный техникум» и областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее – ОГБПОУ УТПиТ).

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии 16675 «Повар», планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки 16675 «Повар» составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;
КЭ – квалификационный экзамен;
ДОТ – дистанционные образовательные технологии.

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: а) категория слушателей: к освоению программы допускаются лица в соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ от 21.02.2024 № 201 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан»;

б) требования к уровню обучения/образования: к освоению программы допускаются лица со средним общим образованием и выше, без стажа практической работы поваром.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очная.

1.1.6 Трудоемкость освоения: 144 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 36 календарных дней.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего «Повар 3 разряда».

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: 33.011. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Обобщённая трудовая функция, подлежащая освоению: (А) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3 уровень.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации «Повар, 3 разряда».

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<p>З 1.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>З 1.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы</p>	<p>У 1.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>У 1.1.2 Использовать посудомоечную машину</p> <p>У 1.1.3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>У 1.1.4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в</p>	<p>ПрО 1.1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>ПрО 1.1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>

		<p>определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 1.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>3 1.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	
<p>ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>3 1.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 1.2.3 Требования к</p>	<p>У 1.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты</p>	<p>ПрО 1.2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПрО 1.2.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>ПрО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	

		<p>качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>3 1.2.4 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>3 1.2.6 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>3 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при</p>	<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>У 1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>У 1.2.5 Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>У 1.2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>У 1.2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 1.2.9 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца,</p>	<p>Про 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Про 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Про 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
--	--	--	---	--

		<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий 3 1.2.8 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям 3 1.2.9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 3 1.2.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.10 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты У 1.2.11 Готовить блюда и гарниры из овощей У 1.2.12 Готовить каши и гарниры из круп У 1.2.13 Готовить блюда из яиц У 1.2.14 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий У 1.2.15 Готовить блюда из бобовых У 1.2.16 Готовить блюда из морепродуктов У 1.2.17 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов У 1.2.18 Готовить блюда из</p>	
--	--	---	---	--

			<p>домашней птицы У 1.2.19 Готовить мучные блюда У 1.2.20 Готовить горячие напитки У 1.2.21 Готовить сладкие блюда У 1.2.22 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка У 1.2.23 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос У 1.2.24 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p>	
--	--	--	---	--

			У 1.2.25 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	
--	--	--	--	--

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 2 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час				СР	Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.				
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	8	6	2			
Тема 1.1 Современные технологии в профессиональной сфере	6	4	2			
Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	6	2	4			Зачёт
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	2	2				
Тема 2.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	3		3			
Промежуточная аттестация	1		1			Зачёт
Модуль 3. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6		6			
Тема 3.1 Приготовление простых блюд и закусок	4		4			
Промежуточная аттестация	2		2			Зачёт
Модуль 4. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	24	6	18			
Тема 4.1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	6	6				

разнообразного ассортимента						
Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	2		2			
Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	4		4			
Тема 4.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	5		5			
Тема 4.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	5		5			
Промежуточная аттестация	2		2			Зачёт
Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	44	12	32			
Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	12				
Тема 5.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	6		6			
Тема 5.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6		6			
Тема 5.4 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6		6			
Тема 5.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6		6			
Тема 5.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	6		6			
Промежуточная аттестация	2		2			Зачёт
Модуль 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	32	8	24			
Тема 6.1 Приготовление,	8	8				

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						
Тема 6.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	8		8			
Тема 6.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	6		6			
Тема 6.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	8		8			
Промежуточная аттестация	2		2			Зачёт
Модуль 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	14	6	8			
Тема 7.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	6	6				
Тема 7.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	6		6			
Промежуточная аттестация	2		2			Зачёт
Итоговая аттестация (КЭ)	10	-	-	-		
Всего ак.часов	144	40	94	-		

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере			
Тема 1.1 Современные технологии в профессиональной сфере	лекция	6	Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Пакоджет, витаминкс, термомикс, дегидратор, центрифуга, антигриль, кремер для взбивания (кулинарный сифон), смокинг ган. Особенности использования новых техник и технологий: пенообразователи, гелеобразователи, ферментация, текстуризация, в том числе текстуры молекулярной кухни, дегидрирование, жарка в азоте, криоконцентрация, экстрагирование.
	практическое	2	Отработка навыков по использованию в работе пароконвектомата, погружного термостата (Sous Vide), гомогенизатора Пакоджет, витаминкса, термомикса, дегидратора, кремера для взбивания, смокинг ган.
Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности			
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	лекция	2	Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.
Тема 2.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	практическое	3	Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Поварское дело». Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить рабочее место к началу работы. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.
Промежуточная аттестация		1	Зачет
Модуль 3. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией			
Тема 3.1 Приготовление простых блюд и закусок	практическое	4	<p>Определение уровня имеющихся знаний, умений и навыков по приготовлению простых блюд и закусок для понимания стартового уровня владения компетенцией «Поварское дело».</p> <p>Умения и навыки проверяются с помощью выполнения практических заданий:</p> <p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности.</p> <p>Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Приготовление горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления по предоставленным технологическим картам.</p> <p>Приготовление горячего блюда из птицы по предоставленным технологическим картам.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>
Промежуточная аттестация		2	Зачет
Модуль 4. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Тема 4.1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации	лекция	6	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
полуфабрикатов разнообразного ассортимента			<p>требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.</p> <p>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё.</p> <p>Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.</p>
Тема 4.2 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	практическое	2	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности.</p> <p>Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке.</p> <p>Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise),</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macédonienne))</p> <p>Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья.</p> <p>Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур с учетом сезонности.</p> <p>Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.</p> <p>Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.</p> <p>Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	практическое	4	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>механической кулинарной обработке. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки(кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей). Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета). Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Тема 4.4 Приготовление полуфабрикатов из мяса и	практическое	5	Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
мясных продуктов			<p>Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки.</p> <p>Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса (из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куска мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой— порция мякоти овальной формы, без жира, из заднетазовой части; из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины — натуральные котлеты и эскалоп).</p> <p>Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).</p> <p>Определить отходы и потери при механической обработке мяса.</p> <p>Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур.</p> <p>Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде.</p> <p>Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.</p> <p>Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Тема 4.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	практическое	5	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну нитку” и “в две нитки”).</p> <p>Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>фаршированные. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Промежуточная аттестация		2	Зачет
Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	лекция	12	<p>Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Способы осветления бульонов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			режим, сроки хранения.
Тема 5.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	практическое	6	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи.</p> <p>Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Приготовить: консоме из птицы с гарниром.</p> <p>Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
<p>Тема 5.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>практическое</p>	<p>6</p>	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Применить приправы специи.</p> <p>Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитакэ жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены,</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
<p>Тема 5.4 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>практическое</p>	<p>6</p>	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применить приправы, специи.</p> <p>Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (Sous Vide), омлет с различными</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Тема 5.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	практическое	6	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Применить приправы специи.</p> <p>Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить:</p> <p>блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат);</p> <p>рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган);</p> <p>Блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Тема 5.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	практическое	6	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи.</p> <p>Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Промежуточная аттестация		2	Зачет
Модуль 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 6.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	лекция	8	<p>Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатоктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи,</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
Тема 6.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.	практическое	8	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.</p> <p>Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи.</p> <p>Продемонстрировать работу с текстурами.</p> <p>Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда): холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени; салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанные салаты; салаты-коктейли; теплые салаты.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Тема 6.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	практическое	6	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): канапе; холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения); карпаччо (из мяса и рыбы); террин; тартар; несладкий мильфей; роллы; паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени); овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками; фуршетные закуски (тапас, ово-</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное); сырная паста; селедочное масло.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Тема 6.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	практическое	8	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p> <p>Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.</p> <p>Рассчитать нужное количество</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.</p> <p>Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.</p> <p>Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специи.</p> <p>Продемонстрировать работу с текстурами.</p> <p>Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда): заливное целиком и порционными кусками; фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.</p>
Промежуточная аттестация		2	Зачет
Модуль 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента			
Тема 7.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	лекция	6	<p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</p>
Тема 7.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	практическое	6	<p>Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			<p>Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества.</p> <p>Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.</p> <p>Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы): ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.);</p> <p>Приготовить холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.</p> <p>Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента: горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом;</p> <p>горячие соусы (сабайон, шоколадный); начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
			презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Промежуточная аттестация		2	Зачет
Итоговая аттестация (КЭ)8		10	Квалификационный экзамен

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями

образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания	ПК 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
	ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Планетарный миксер;

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.3 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
1.4 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1.5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
1.6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
1.7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
1.8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

1.9 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
1.10 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
1.11 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
1.12 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
1.13 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
1.14 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .
1.15 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.16 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.17 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
1.18 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1.19 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2 Основная литература
2.1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2.2 Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2.3 Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
2.4 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
2.5 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
2.6 Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
2.7 Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога,

сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
2.8 Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
2.9 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
2.10 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
2.11 Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
2.12 Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
2.13 Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
2.14 Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
2.15 Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
2.16 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
2.17 Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
2.18 Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
2.19 Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
3 Дополнительная литература
3.1 CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. - 320 с.: ил.
3.2 Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.
4 Интернет-ресурсы
4.1 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.2 Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург :

Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.3 Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.4 Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147262 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.5 Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147263 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.6 Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147354 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.7 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.8 Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.9 Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.10 Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7.5 Сетевая форма обучения

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных

ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствии с соглашением о сетевом взаимодействии (№ 31 от «27» августа 2021г) в реализации программ участвуют следующие организации:

Таблица 6 – Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
1	ОГБПОУ «Ульяновский многопрофильный техникум»	Модули 1-7, итоговая аттестация образовательной программы	организационно-методическое сопровождение реализации образовательной программы
2	ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»	Модули 1-7, итоговая аттестация образовательной программы	реализация образовательной программы

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится по результатам освоения тем профессионального модуля. Формы и процедуры текущего контроля знаний по каждому профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения слушателей на первом занятии. Текущий контроль может осуществляться в форме контрольных работ, тестовых заданий, фронтального опроса во время теоретических и практических занятий.

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки (количество баллов)
Умения: Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Использовать посудомоечные машины	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание

Знания: Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Производить обработку овощей, фруктов и грибов	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Нарезать и формовать овощи и грибы	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить блюда и гарниры из овощей	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить каши и гарниры из круп	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить блюда из яиц	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить блюда из бобовых	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание

Умения: Готовить блюда из рыбы	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить блюда из морепродуктов	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить блюда из домашней птицы	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить мучные блюда	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить горячие напитки	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Готовить сладкие блюда	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Умения: Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	1 балл за правильно выполненное задание 2 балла за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание

кулинарных изделий	
Знания: Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание
Знания: Принципы ХАССП в организациях общественного питания	1 балл за правильно выполненное задание 0 баллов за неправильно выполненное задание

2.2. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ

Для выполнения практической квалификационной работы необходимо

Задание 1:

Приготовить порцию горячего блюда из говядины на выбор участника.

Минимум 2 гарнира:

- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ.

Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить 1 горячий соус на выбор участника.

Оформление горячего блюда на выбор участника.

Температура подачи не менее 35°C.

Масса блюда не менее 220 грамм

Порцию горячего блюда подается на тарелке круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания ОГБПОУ «Ульяновский Техникум Питания и Торговли», лаборатория по компетенции «Поварское дело».

2. Максимальное время выполнения задания: 4 часа.

Критерии оценки практической квалификационной работы

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Подготовка инструментов и оборудования	1	
Знание основ работы с сырьём	1	
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1	
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1	
Соблюдение технологического процесса	2	
Соблюдение рецептуры	1,5	
Внешний вид и общее впечатление	1	
Количество отходов	0,5	
Время изготовления	1	
Применение рабочих техник	1	
Вкус и текстура	2	
Вес	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	14	

«зачтено»	14-7 баллов
«не зачтено»	Менее баллов 7