МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ»

СОГЛАСОВАНО
Директор
ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
_____ В.А. Миненкова
06.02.2026

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки»
_____ Т.С. Листопад
приказ № 03-ОД от 06.02.2026

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ – ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

«103759 Повар»

Повар 3 разряда

Белгород 2026

Разработчики (составители):

1. Лебедева Е.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла, областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».
2. Жихарева Е.Н., мастер производственного обучения, областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».
3. Баркова О.В., мастер производственного обучения, областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

Программа согласована (работодатель-партнер):

Попова Г.А., директор кафе «Бублик», г. Белгород

Паспорт основной программы профессионального обучения

Параметр	Данные	
Наименование программы (с указанием вида)	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего «103759 Повар»	
Код в соответствии с ОКПДТР 2025 (при наличии)14	103759	
Квалификационный разряд, класс, категория (при наличии)15	3 разряд	
Цель	Целью Программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций (далее – ПК) по профессии рабочего, обеспечивающих приобретения квалификации «Повар» 3 разряда, в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н.	
Категория слушателей	ж) ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы); з) лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.	
Требования к уровню образования и квалификации	Без требований к уровню образования	
Объем (акад. ч)	144 академических часа	
Срок освоения (дни/недели/месяцы)	6 недель/36 дней	
Форма обучения	очная	
Профессиональный стандарт или квалификационные характеристики	Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н	
Структура программы	**Элементы**	**Объем (акад. ч)**
	Модуль № 1 Современные технологии в профессиональной сфере	10
	Модуль № 2 Стандарты и спецификации стандартов по компетенции «Поварское дело»	6
	Модуль № 3 Требования охраны труда и техники безопасности	8
	Модуль № 4 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для	22

	блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
	Модуль № 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	46	
	Модуль № 6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28	
	Модуль № 7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	14	
	Итоговая аттестация (форма, объем)	Квалификационный экзамен. 10 акад. ч.	
	Распределение часов	**Акад. ч**	**Процент от общего объема программы**
	Теоретические занятия	49	34
	Практические занятия	95	66
	Самостоятельная работа	0	0
	Консультации / Иные виды учебных занятий (при наличии)	0	0
	Из них с применением ДОТ	0	0

Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 6

1.1 Общие положения 6

1.2 Цель освоения и характеристика нового вида профессиональной деятельности 7

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 15

2.1 Учебный план 15

2.2. Календарный учебный график 17

2.3 Рабочие программы 19

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ 47

3.1 Требования к кадровому обеспечению 47

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению 47

3.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению 48

3.4 Общие требования к организации учебного процесса 51

3.5 Сетевая форма обучения 51

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 51

4.1. Формы аттестации 51

ПРИЛОЖЕНИЕ 54

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего «103759 Повар» (далее – Программа) составляют:

–Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

–постановление Правительства Российской Федерации от 11 октября 2023 года № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

–приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

–приказ Минпросвещения России от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

–приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

–Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Программа разработана на основе профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н.

1.1.2 Требования к слушателям

а) категория слушателей:

- ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы);

- лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.

б) требования к уровню образования слушателя: без требований к уровню образования.

1.1.3 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).

1.1.4 Форма обучения: очная**.**

1.1.5 Объем программы: 144 академических часа.

1.1.6 Период освоения: 6 недель/36 календарных дней.

1.1.7 Наименование документа о квалификации, выдаваемого по результатам освоения программы: лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам освоения программы профессионального обучения выдается свидетельство по профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика нового вида профессиональной деятельности

1.1.8 Цель освоения

Целью Программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций (далее – ПК) по профессии рабочего, обеспечивающих приобретения квалификации «Повар» 3 разряда, в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н.

1.1.9 Характеристика нового вида профессиональной деятельности

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

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

Присваиваемая квалификация: повар.

Квалификационный разряд: 3 разряд.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3.

Выпускник Программы должен обладать ПК (таблица 1). Формируемые ПК соответствуют трудовым функциям профессионального стандарта, на основе которого разработана программа.

Таблица 1. Планируемые результаты обучения

Код и содержание соответствующих трудовых функций/трудовых действий/умений	**Код и наименование профессиональных компетенции**	**Показатели освоения профессиональных компетенции**		
		Знать	**Умения**	**Владеть**
ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	З 1.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ПоО 1.2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ПоО 1.2.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	У 1.2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	ПоО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 1.2.4 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	ПоО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	У 1.2.5 Производить обработку овощей, фруктов и грибов	ПоО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
		З 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	У 1.2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы	ПоО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Код и содержание соответствующих трудовых функций/трудовых действий/умений	Код и наименование профессиональных компетенции	Показатели освоения профессиональных компетенции		
		Знать	**Умения**	**Владеть**
		З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.8 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	У 1.2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.2.9 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания	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 рыбы	
			У 1.2.17 Готовить блюда из морепродуктов	

Код и содержание соответствующих трудовых функций/трудовых действий/умений	Код и наименование профессиональных компетенции	Показатели освоения профессиональных компетенции		
		Знать	**Умения**	**Владеть**
			У 1.2.18 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	
			У 1.2.19 Готовить блюда из домашней птицы	
			У 1.2.20 Готовить мучные блюда	
			У 1.2.21 Готовить горячие напитки	
			У 1.2.22 Готовить сладкие блюда	
			У 1.2.23 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	
			У 1.2.24 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	
			У 1.2.25 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	
			У 1.2.26 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	

В матрице компетенций представлена связь планируемых результатов обучения с элементами учебного плана (*табл. 2*).

Таблица 2. Матрица компетенций

Наименование модулей/разделов/тем	**ПК 1**		
	Знать	**Уметь**	**Владеть**
Модуль № 1 Современные технологии в профессиональной сфере	З 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов З 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 З 1.2.8 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	У 1.2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения У 1.2.25 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) У 1.2.26 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	ПоО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
Модуль № 2 Стандарты и спецификации стандартов по компетенции «Поварское дело»	З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения З 1.2.4 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов З 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 З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и	У 1.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения У 1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им У 1.2.23 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка У 1.2.24 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	ПоО 1.2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий ПоО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Наименование модулей/разделов/тем	ПК 1		
	Знать	**Уметь**	**Владеть**
	сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания		
Модуль № 3 Требования охраны труда и техники безопасности	З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения З 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов З 1.2.9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания З 1.2.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания	У 1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им У 1.2.25 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	ПоО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
Модуль № 4 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	З 1.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.5 Производить обработку овощей, фруктов и грибовУ 1.2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы У 1.2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийУ 1.2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков	ПоО 1.2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

Наименование модулей/разделов/тем	ПК 1		
	Знать	Уметь	Владеть
		и кулинарных изделийУ 1.2.9 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделийУ 1.2.10 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	
Модуль № 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	З 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 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 рыбы У 1.2.17 Готовить блюда из морепродуктов У 1.2.18 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов У 1.2.19 Готовить блюда из домашней птицы У 1.2.20 Готовить мучные блюда У 1.2.23 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка У 1.2.24 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	ПоО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос ПоО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Модуль № 6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	З 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при	У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.11 Готовить блюда и гарниры из овощей У 1.2.13 Готовить блюда из яиц	ПоО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Наименование модулей/разделов/тем	ПК 1		
	Знать	**Уметь**	**Владеть**
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.16 Готовить блюда из рыбы У 1.2.17 Готовить блюда из морепродуктов У 1.2.18 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов У 1.2.19 Готовить блюда из домашней птицы У 1.2.20 Готовить мучные блюда У 1.2.23 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка У 1.2.24 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	ПоО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос ПоО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Модуль № 7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	З 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.20 Готовить мучные блюда У 1.2.21 Готовить горячие напитки У 1.2.22 Готовить сладкие блюда У 1.2.23 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка У 1.2.24 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	ПоО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос ПоО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Итоговая аттестация	**Квалификационный экзамен**		

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Таблица 3. Учебно-тематический план

Наименование модулей, разделов, тем, видов аттестации	Итого	Трудоемкость, акад. ч					Формы аттестации
		Виды занятий, в т.ч.				С использованием ДОТ	
		ТЗ	ПЗ	СР	К		
Модуль № 1 Современные технологии в профессиональной сфере							
Современные технологии в профессиональной сфере	8	4	4	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	2	2	0	0	0	0	Зачет
Итого по модулю 1:	**10**	0	0	0	0	0	
Модуль № 2 Стандарты и спецификации стандартов по компетенции «Поварское дело»							
Стандарты и спецификации стандартов по компетенции «Поварское дело»	2	1	1	0	0	0	
Разделы спецификации	2	2	0	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	2	2	0	0	0	0	Зачет
Итого по модулю 2:	**6**	**0**	0	0	0	0	
Модуль № 3 Требования охраны труда и техники безопасности							
Требования охраны труда и техники безопасности	6	4	2	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	2	2	0	0	0	0	Зачет
Итого по модулю 3:	**8**	**0**	0	0	0	0	
Модуль № 4 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	6	14	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 4	2	0	2	0	0	0	Зачет
Итого по модулю 4:	**22**	0	0	0	0	0	
Модуль № 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	44	12	32	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 5	2	0	2	0	0	0	Зачет
Итого по модулю 5:	**46**	0	0	0	0	0	

Наименование модулей, разделов, тем, видов аттестации	Итого	Трудоемкость, акад. ч					Формы аттестации
		Виды занятий, в т.ч.				С использованием ДОТ	
		ТЗ	ПЗ	СР	К		
Модуль № 6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	26	8	18	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 6	2	0	2	0	0	0	Зачет
Итого по модулю 6:	**28**	0	0	0	0	0	
Модуль № 7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента							
Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	12	4	8	0	0	0	
Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 7	2	0	2	0	0	0	Зачет
Итого по модулю 7:	**14**	0	0	0	0	0	
Итоговая аттестация	**10**	2	8	0	0	0	
Всего:	**144**	**49**	**95**	0	0	0	

2.2. Календарный учебный график

Таблица 4. Календарный учебный график

Наименование тем, видов аттестации	1 неделя						2 неделя						3 неделя						Итого
	Дни/Акад. ч.																		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	
Модуль № 1 Современные технологии в профессиональной сфере	4	4																	**8**
ПА			2																**2**
Модуль № 2 Стандарты и спецификации стандартов по компетенции «Поварское дело»			2																**2**
Разделы спецификации				2															**2**
ПА				2															**2**
Модуль № 3 Требования охраны труда и техники безопасности					4	2													**6**
ПА						2													**2**
Модуль № 4 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							4	4	4	4	4								**20**
ПА												2							**2**
Модуль № 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												2	4	4	4	4	4	4	**26**
Всего (акад.ч.)	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	

Таблица 4. Календарный учебный график (окончание)

Наименование тем, видов аттестации	4 неделя						5 неделя						6 неделя						Итого
	Дни/Акад. ч.																		
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	
Модуль № 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	4	4	4	2														**18**
ПА					2														**2**
Модуль № 6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						4	4	4	4	4	4	2							**26**
ПА												2							**2**
Модуль № 7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента													4	4	4				**12**
ПА																2			**2**
Итоговая аттестация																2	4	4	**10**
Всего (акад.ч.)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**144**

2.3 Рабочие программы

Таблица 5.1. Рабочая программа Модуля 1

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Модуль № 1 Современные технологии в профессиональной сфере			
Тема 1.1 Современное оборудование, инвентарь и технологии.	ТЗ	2	**Лекция.** Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Пакоджет, витамикс, 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.
Тема 1.2 Практическое занятие по отработке навыков работы с современным оборудованием.	ПЗ	2	**Практическое занятие.** Отработка навыков по использованию в работе пароконвектомата, погружного термостата (Сувид), гомогенизатора Пакоджет, витамикса, термомикса, дегидратора, кремера для взбивания, смокинг ган.
Тема 1.2 Принципы миксологии, фудпейринга и вкусо-ароматических комплексов.	ТЗ	2	**Лекция.** Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии. Современные принципы формирования вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий.
Практическое занятие. Разработка кулинарных сочетаний.	ПЗ	2	**Практическое занятие.** Разработка новых кулинарных сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях по заданию, определённому преподавателем.
Промежуточная аттестация по модулю № 1	ПА	2	**Промежуточная аттестация** в форме зачёта. Тестирование по темам: «Современное оборудование и инвентарь в индустрии питания», «Новые техники и технологии», «Формирование вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий».

Таблица 5.2. Рабочая программа Модуля 2

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
Модуль № 2 Стандарты и спецификации стандартов по компетенции «Поварское дело»			
Тема 2.1 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандартов по компетенции.	ТЗ	3	**Лекция.** Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины). Спецификация стандарта по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации. Трудовое законодательство и анализ регионального рынка труда.
Практическое занятие. Изучение разделов технического описания.	ПЗ	1	**Практическое занятие.** Изучение разделов технического описания компетенции «Поварское дело». Заполнение таблицы названия разделов технического описания. Изучение разделов спецификации стандартов по компетенции «Поварское дело». Заполнения таблиц.
Промежуточная аттестация по модулю № 2	ПА	2	**Промежуточная аттестация** в форме зачёта. Тестирование по теме: «Трудовое законодательство».

Таблица 5.3. Рабочая программа Модуля 3

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
Модуль № 3 Требования охраны труда и техники безопасности			
Тема 3.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда	ТЗ	2	**Лекция.** Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.
Тема 3.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	ТЗ	2	**Лекция.** Культура безопасного труда по компетенции «Поварское дело». Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования. Вредные и опасные факторы работы повара, меры по предупреждению опасностей. Средства индивидуальной защиты повара
Практическое занятие. Изучение и применение инструкций по технике безопасности.	ПЗ	2	**Практическое занятие.** 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 труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.
Промежуточная аттестация по модулю № 3	ПА	2	**Промежуточная аттестация** в форме зачёта. Тестирование по темам: «Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа», «Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования».

Таблица 5.4. Рабочая программа Модуля 4

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
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 полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	ТЗ	6	**Лекция.** Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. 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. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды. Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных фруктов, овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
			Правила маркировки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного мяса и мясных продуктов: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей тушки домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки тушки домашней птицы и дичи и подготовка птицы к тепловой обработке. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной домашней птицы и дичи: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	ПЗ	2	**Практическое занятие.** 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. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССИ. Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. Подготовить овощные полуфабрикаты для фарширования. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур с учетом сезонности. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить фрукты и овощи к хранению с соблюдением обработанные требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПЗ	4	**Практическое занятие.** 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. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	ПЗ	4	**Практическое занятие.** 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. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы. Определить отходы и потери при механической обработке мяса. 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 мяса и мясных продуктов 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи.	ПЗ	4	**Практическое занятие.** 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. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек. Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее. Определить отходы и потери при механической обработке птицы. 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.
Промежуточная аттестация	ПА	2	**Промежуточная аттестация в форме зачёта.** Тестирование по темам: «Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента», «Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы и дичи».

Таблица 5.5. Рабочая программа Модуля 5

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
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	ТЗ	12	**Лекция.** 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. 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. 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 режим, сроки хранения.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
			Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Методы и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. 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 режим, сроки хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических вещества. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Правила хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. 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 режим, сроки хранения.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
			Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. 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 режим, сроки хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. 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 режим, сроки хранения. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	ПЗ	8	**Практическое занятие.** 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 тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. Произвести приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на ' хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПЗ	4	**Практическое занятие.** 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 тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Правильно приготовить зелёные овощи, рассчитать количество крупы и жидкости, необходимое для получения различной консистенции, приготовить макаронные изделия (сливным и не сливным способом), пасту (аль денте), продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПЗ	4	**Практическое занятие.** 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 тепловой обработке. 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. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить яйцо пашот различными способами (Сувид), омлет с различными начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования пельменей и равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПЗ	8	**Практическое занятие.** 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 тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Сувид), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	ПЗ	8	**Практическое занятие.** 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 тепловой обработке. 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. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из мяса и птицы в пароконвектомате и погружном термостате (Зоиз У14е), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле), технику фарширования, правила панирования, приготовление фигурной панировки из хлеба, правила жарки изделия в натуральном и панированном виде, правила тушения, приготовление фрикасе из птицы, правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Промежуточная аттестация	ПА	2	**Промежуточная аттестация** в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента.

Таблица 5.6. Рабочая программа Модуля 6

Наименование модулей (дисциплин)	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
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	ТЗ	8	**Лекция.** 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. 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, процессу хранения и подготовки к реализации. 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, 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; салатов-коктейлей; теплых салатов. фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
			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, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимена. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляных смесей (масла зеленого, масла перечного, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
			Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила хранения бутербродов, холодных закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд холодных из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырь, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов. Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. 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 режим, сроки хранения. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.	ПЗ	4	**Практическое занятие.** 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. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: 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. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	ПЗ	6	**Практическое занятие.** 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 ХАССИ. 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: канапе; холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения); карпаччо (из мяса и рыбы); террин; тартар; несладкий мильфей; роллоы; паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени); овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками; фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное); сырная паста; селедочное масло. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Практическое занятие. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	ПЗ	8	**Практическое занятие.** 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. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырь, мяса, птицы разнообразного ассортимента: 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, витамиксинга, компрессии продуктов. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для 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.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
Промежуточная аттестация	ПА	2	**Промежуточная аттестация в форме зачёта.** Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента».

Таблица 5.6. Рабочая программа Модуля 6

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
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	ТЗ	4	**Лекция.** 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 ХАССИ. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. 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 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. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (су-вид), витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет).

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
			Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. 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 режим, сроки хранения.
Практическое занятие. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	ПЗ	8	**Практическое занятие.** 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. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (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.); холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента (горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.); горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.

Наименование модулей (дисциплин)	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
			Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для 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	ПА	2	Промежуточная аттестация в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента» «Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента».
Используемые образовательные технологии			При организации обучения используются локальные образовательные технологии, форма организации: лекции с практическими занятиями, ориентированные на личность обучающегося. Применяются технологические схемы приготовления изделий, видео уроки, наглядная демонстрация навыка. Кейс-технологии – технология, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения. Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, иструкционно-технологических карт и т.д.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации об образовании и локальными нормативными актами АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», регламентирующими данное направление деятельности.

3.1 Требования к кадровому обеспечению

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», а также лицами, привлекаемыми АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», к реализации программы на иных условиях. Квалификация педагогических работников должна соответствовать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия материально-технического обеспечения (далее – МТО), необходимого для проведения всех видов учебных занятий и аттестаций. МТО должно соответствовать действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам

Таблица 6. Материально-техническое обеспечение для аудиторных занятий

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебно-производственная мастерская	Л, ПЗ, ИА	Белгородская область, г. Белгород, ул. Апанасенко, д. 51 «А» **Оборудование:** - аппарат Sous-Vide погружной SV805; - блендер VIATTO VABL 1218G; - блендер погружной «Redmond» RHB-2973 (1,2кВт); - весы электронные ВЭТ-3-0,2/0,5-1С-АБ; - калькулятор настольный BRAUBERG EXTRA-12-BK (206х155мм), 12 разрядов; - кофемолка «Gemlux» GL-CG998; - машинка для приготовления пасты «Gastrorag» QF-150+QJ; -микроволновая печь «Gastrorag» WD700N20; - пирометр (инфракрасный электронный термометр); - сушилка для рук электрическая Neo Clima; - термометр для пищевых продуктов GEMLUX GL-DT-11; - термометр инфракрасный пластиковый «Matfer» (-50+280С); - термометр цифровой «ТЕ-113» (-50+300) градусов (ТЕ-113/WN-1/TP-101); - тестораскатка для пасты и лапши 14,5 см (паста 2,0/6,0мм); - часы электронные PERFEO PF-B4926 черн./зелен.; - блендер «Gastrorag» B-02OB;

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
		- вакуумная упаковочная машина «Indokof» IVP-260/PD;
		- ванна моечная 2-секц. нерж. «Hessen» 1450х750х870мм глуб-40см, ножки оц.; - ванна моечная со столом нерж. «Hessen»» 1150х600х870мм глуб-30см ножки нерж.; - весы фасовочные MASter MSC-05; - весы фасовочные MASter MSC-05; - весы фасовочные MASter MSC-05.250х215мм; - коптильный пистолет Z620; - кулер SONNEN FSE-02M. напольный; - микроволновая печь Airhot wp900-25IL M; - миксер планетарный «Rosso» B5S cake. 5.5л (0,5кВт); - модуль нагрева, тип1; - модуль термической обработки; - модуль шокового охлаждения продуктов; - морозильный ларь «Снежок МЛК 350» серый; - мясорубка «Gastrorag» TC-12; - мясорубка «Gastrorag» TC-12, электрическая, с реверсом, 120кг/ч; - плита индукционная «Indokor» IN3500WOk; - слайсер «Gastrorag» HBC-220; - слайсер VIATTO VAMS2218; - соковыжималка «Gastrorag» SJ-CJ4; - соковыжималка «Gemlux» GL-SJ8150, для твердых фруктов шнековая, 430х356х380мм; - соковыжималка «HuraKan» HkN-CS600H; - стеллаж кухонный нерж. «Hessen» 900х500х1800мм стойки нерж.; - стеллаж кухонный нерж. «Атеси-Стандарт» 1200х600х1600мм стойки оц.; - стол-тумба нерж. «Hessen» 1150х600х870мм без борта, двери-купе; - стол разделочный нерж. «Hessen» 1800х700х870 мм с бортом и полкой; - сушилка для овощей и фруктов GEMLUX GL-FD-1235S; - фритюрница «НиraKan» HkN-FT4N; - фритюрница Foodatlas DF-80 Eco; - холодильный шкаф «Polaif» CB 105-S; - шкаф холодильный Бирюса 461 RN; - шкаф шоковой заморозки на CR 10-G правое открывание двери

3.3 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 7. Информационное и учебно-методическое обеспечение программы

Нормативные правовые акты, иная документация
1. 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].
2. 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].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
Основная литература
12. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. М.: Академия. 2017. - 253, [1] с., [8] л. цв. ил.: ил., табл.; 21 см. - (Профессиональное образование. Учебник).
13. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для начального профессионального образования: [в 4 ч.] / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др.]. - 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2007 (Саратов: Саратовский полиграфкомбинат). - 96 с.; 22 см. - (Начальное профессиональное образование).
14. Производственное обучение профессии «Повар»: учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования: [в 4 частях] / [Андросов В. П. и др.]. - 2-е изд., стер. - Москва: Академия, 2006- (Саратов: Саратовский полиграфкомбинат). - 20 см. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание) (Федеральный комплект учебников).
15. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / Н. А. Анфимова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: Академия, 2010. - 396,

[1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).; ISBN 978-5-7695-6738-4
16. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального образования по профессиям «Повар, кондитер», «Официант, бармен» / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 9-е изд., стер. - Москва: Академия, 2014. - 318, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование. Повар, кондитер) (Учебное пособие)
17. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям «Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции общественного питания» / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - Москва: Академия, 2018. - 383, [1] с.: ил., цв. ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование. Топ 50)
18. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания» / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, 2017. - 383, [1] с., [8] л. цв. ил.: ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)
19. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания» / И. Ю. Бурчакова. - Москва: Академия, 2016. - 235, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)
20. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва: Академия, 2019. - 332, [1] с., [8] л. цв. ил.: ил.; 22 см. - (Профессиональное образование) (Топ 50)
Интернет-ресурсы
21. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р.Новик. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-7405-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. —URL: https://e.lanbook.com/book/174964 (дата обращения: 02.02.2026).
22. Глухих, М. А. Технологии производства продукции растениеводства: учебное пособие для спо /М. А. Глухих. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-5998-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159473 (дата обращения: 02.02.2026).
23.Ториков, В. Е. Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна: учебное пособие для спо / В. Е.Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов; Под общей редакцией доктора с.-х. наук [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-7162-1. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173071 (дата обращения: 02.02.2026).

24. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130482 (дата обращения: 02.02.2026).

25. Мартин М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум: Учебное пособие для СПО/ М.А. Мартин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271358 (дата обращения: 02.02.2026).

3.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» и ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

3.5 Сетевая форма обучения

Организация образовательной деятельности осуществляется в соответствии с соглашением о партнерстве с ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» от 2 февраля 2026 года № 02 при последующем заключении договора с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения вышеуказанной организации, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этой организации.

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по модулям и итоговой аттестации слушателей по программе.

4.1.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости проводится с целью контроля своевременного и качественного выполнения слушателями всех видов учебной работы, предусмотренных программой. Фиксирование результатов текущего контроля успеваемости слушателей определяется преподавателем самостоятельно.

4.1.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета по завершению каждого модуля.

4.1.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией. 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 выполнившие требования программы. Порядок прохождения итоговой аттестации определяется локальными нормативными актами АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки».

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных профессиональных компетенций, знаний, умений и навыков планируемым результатам по Программе.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Проверка теоретических знаний осуществляется в форме ответов на вопросы экзаменационных билетов. 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.

В качестве практической части квалификационного экзамена слушателям предлагается выполнить практическую квалификационную работу. Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

4.2.2. Промежуточная аттестация

В программе приведены требования к выполнению заданий промежуточной аттестации, критерии оценивания и примеры оценочных средств. Формой проведения промежуточной аттестации слушателей является зачет по завершению каждой дисциплины, модуля.

Требования к проведению промежуточной аттестации, критерии оценивания:

«Отлично» - выставляется слушателю за качественное, безупречное выполнение задания в полном объеме, в заданные сроки. За владение информацией и творческое применение знаний при выполнении практического задания.

«Хорошо» - выставляется слушателю за выполнение учебного задания на хорошем уровне в достаточном объеме, но с незначительными погрешностями.

«Удовлетворительно» - выставляется слушателю за выполнение заданий не в полном объеме, с ошибками.

«Неудовлетворительно» - выставляется слушателю за отсутствие навыков, за недобросовестное и небрежное выполнение или полное невыполнение практического задания.

В Приложении к данной программе представлены примеры оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации.

4.2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

1. Проверка теоретических знаний

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена осуществляется в форме ответов на вопросы экзаменационных билетов.

2. Практическая квалификационная работа

В качестве практической части квалификационного экзамена слушателям предлагается выполнить практическую квалификационную работу.

Критерии оценивания практической квалификационной работы:

– правильность организации рабочего места;

– правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;

– соответствие требованиям инструкций, регламентов;

– точность применения нормативно-технической документации;

– рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами

– первичной и тепловой обработки;

– умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья,

– приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В Приложении к данной программе представлены примеры оценочных материалов для проведения квалификационного экзамена.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к образовательной программе

Примеры оценочных материалов
для проведения промежуточной и итоговой аттестации

Варианты вопросов для проверки знаний при проведении промежуточной аттестации

1. Помещение для обработки яиц оборудуется
a) Ванной с подогревом воды
b) Электрокипятильником
c) Посудомоечной машиной
d) Производственным столом со встроенной моечной ванной
e) Четырьмя моечными ваннами
2. Очищенные овощи можно хранить в воде не более
a) 2ч.
b) 8ч.
c) 12ч.
d) 6ч.
e) 48ч.
3. Яйца дезинфицируют
A. 0,2% раствором кальцинированной соды B. **0,2% раствором хлорной извести**
C. Горячей водой D. 2% раствором кальцинированной соды
E. 2% раствором хлорной извести
4. Время вымачивания соленой рыбы перед обработкой
A) 12 часов B) 2 часа C) 10 часов D) 4-6 часов E) 1 час
5. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа
A) солёные B) маринованные C) свежие **D) сушеные** E) замороженные
6. Высота слоя лука при насыпном способе хранения
A) 0,5 B) 1,0 C) 0,7 D) 1,5 **E) 0,3**
7. Высота слоя моркови при насыпном способе хранения
A) 03 B) 1,0 **C) 0,5** D) 0,7 E) 1,5
8. Какой цех является производственным участком в ПОП?
A) Горячий B) Овощной C) Доготовочный D) Холодный E) Мясорыбный
9. Доготовочный цех это-…
A) рыбный **B) горячий** C) мясной D) овощной E) мучной
10. **Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе**
A) доработки полуфабрикатов B) холодном C) овощном D) мясном **E) горячем**
11. Производство продукции складывается из стадий
A**.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий;

B. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; подготовка блюд к реализации; C. приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации; D. Приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации. E. **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации.**

12. Инвентарь горячего цеха

A) Формочки для заливных B) Нож-рубак **C) Шумовка** D) Филейный нож

E) Ручной маслоделитель.

13. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе

A) облицовываются метлахской плиткой

B) покрываются побелкой

C) покрываются масляной краской

D) облицовываются керамической плиткой

E) обшивают деревом

14. Инвентарь мясного цеха:

A) Обвалочный нож B) Коренчатый нож C) Вилка производственная

Д) Грохот металлический E) Нож для нарезки ветчины

15.Какими буквами маркируют инструменты и инвентарь в мясном цехе

A) РС B) ОС C) ВМ D) СМ **E) МС**

16. Разрубочный стул (колода) ежедневно

A) моется теплой водой с моющими средствами **B) очищается ножом и посыпается солью**

C) спиливается и обстругивается D) ошпаривается кипятком

E) дезинфицируется хлорной известью

17. Овощная входит в состав помещения

a) **Производственных**

b) Служебных

c) Технических

d) Для хранения продуктов

e) Для посетителей

18. Какие операции по обработке овощей в цехе не механизируются?

A) Сортировка **B) Ручная очистка** C) Мойка Д) Очистка

E) Калибровка

19.Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции

A) ванна B) сортировочная машина C) конвейер D) овощеочистительная машина

E) калибровочная машина

20. По сложности и характеру выполняемых в овощном цехе работ используют работников

A) 1-5 разряда B) 5-6 разряда C) 3-4разряда D) 4-5 разряда **E) 2-3 разряда**

21. Основной составной частью производственного процесса является

A) доставка сырья B) подготовительная операция C) организация рабочего места

D) обслуживание рабочих мест **E) технологическая операция**

22. Какие пищевые вещества изменяются в процессе пищеварения

А) Белки, жиры, углеводы В) Вода, минеральные вещества, витамины С) Белки, жиры, вода, витамины D) Вода, витамины, соли Е) Белки, жиры, минеральные вещества

23. Определите основное назначение соусов

А) повышают усвояемость пищи В) **улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита** С) понижают калорийность блюд D) **блюда приобретают большую сочность** Е) ухудшают внешний вид блюд

24. Выберите аппараты, предназначенные для жарки продуктов

А) Пароварочный шкаф В) **Фритюрница** С) Котёл D) **Жарочный шкаф** Е) Кофеварка

25. При промывании, замачивании, варке и припускании продукты соприкасаются с водой и из них могут извлекаться растворимые вещества, этот процесс называется

А) диффузией; В) осмосом; С) адгезией; D) меланоидинообразованием; Е) термомассопереносом.

Оценка знаний по результатам промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой:

Таблица 1.

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений(отметка)**
90 ÷ 100	5
80 ÷ 89	4
70 ÷ 79	3
менее 70	2

Оценка умений и навыков по результатам промежуточной аттестации производится по итогам выполнения заданий практических занятий по соответствующему модулю.

Итоговая аттестация

Вопросы для проверки теоретических знаний

1. Физиологическое значение соусов, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.
2. Полуфабрикаты для соусов: характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.
3. Физиологическое значение, классификация и ассортимент супов. Нормы взаимозаменяемости продуктов, нормы соли и специй, зелени, мясопродуктов.
4. Производство полуфабрикатов для супов: характеристика, режимы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству, нормы вложения продуктов.
5. Борщи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
6. Щи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры,

полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

7. Рассольники: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

8. Солянки: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

9. Супы картофельные, с макаронными изделиями: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

10. Характеристика овощей, плодов и грибов: классификация, химический состав.

11. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

12. Производство полуфабрикатов из капустных и луковых, салатных, шпинатных овощей, плодовых овощей и зелени: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

13. Изменения витаминов в плодах и овощах при тепловой обработке: количественная и качественная характеристика; технологические приемы, способствующие сохранности витаминов.

14. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры и технологические схемы производства, подбор соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

15. Характеристика круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, морфологическое строение, химический состав отдельных элементов тканей, пищевая и технологическая ценность.

16. Приготовление каш разной консистенции: нормы вложения крупы, жидкости, соли, сахара; технология варки; требования к качеству; сроки и условия хранения и реализации. Производство блюд из каш: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

17. Производство блюд из бобовых изделий; ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

18. Производство блюд из макаронных изделий: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

19. Способы и режимы варки, жарки, тушения, запекания мяса: характеристика, используемые полуфабрикаты, изменения массы и пищевых веществ. Технологические

приемы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, нормы вложения специй и соли.

20. Технологическая схема разделки птицы. Обработка голов, ног, кожи шеи, потрохов.

21. Производство полуфабрикатов из птицы: способы формовки, схема расчленения тушки, ассортимент порционных полуфабрикатов и наборы полуфабрикатов, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации, технологическая ценность различных частей тушки.

22. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

23. Способы и режимы варки и жарки птицы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.

24. Характеристика рыб с костным скелетом: особенности морфологического строения и химического состава, пищевая и технологическая ценность.

25. Производство полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря: характеристика сырья, его пищевая ценность, обработка сырья.

26. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков, жиров, минеральных веществ и витаминов.

27. Блюда из яиц: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

28. Блюда из творога: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

29. Бутерброды, банкетные закуски, гастрономические товары и консервы (порциями): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

30. Горячие закуски: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

31. Компоты, кисели: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

32. Желе, муссы: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

33. Самбуки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

34. Мучные блюда: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

Задания для практической квалификационной работы

1. Выполнить задание.
2. Убрать рабочее место.
3. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Таблица 2.

Задание 1.	Приготовьте обед и оформите блюда на подачу	
	Блюдо 1:	Суп картофельный с крупой
	Блюдо 2:	Винегрет овощной
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

Критерии оценивания практической квалификационной работы:

Таблица 3.

№ п/п	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организованно студентом самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения, исправления студентом самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям)	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены несущественные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии,	Самостоятельное планирование предстоящей работы,	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью

№ п/п	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
		самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины		составлен с посторонней помощью

Обучающийся, набравший по итогам квалификационного экзамена не менее 40% баллов считается аттестованным.

Рецензия
На основную программу профессионального обучения
по программе подготовки профессии рабочего/должности служащего

«Повар»

(повар 3 разряда)

Рецензируемая основная программа профессионального обучения по программе подготовки профессии рабочего 103759 «Повар» 3 разряда, разработанная АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» совместно с ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг», ориентирована на подготовку квалифицированных кадров для предприятий общественного питания.

В паспорте программы обозначена область её применения, четко сформулированы цели и задачи обучения, требования к результатам освоения программы. Структура программы логична и последовательна, содержание направлено на формирование профессиональных умений и навыков, необходимых для выполнения трудовых функций повара 3 разряда.

Содержание программы предусматривает изучение тем, выстроенных по принципу преемственности и взаимодополняемости, что обеспечивает поэтапное освоение профессиональных компетенций. Особое внимание уделено вопросам соблюдения санитарно-гигиенических норм, технологии приготовления блюд, организации рабочего места, охраны труда и производственной дисциплины.

Программой предусмотрен достаточный объем практической подготовки, что позволяет обучающимся успешно применять полученные знания в реальных условиях работы на предприятии общественного питания. Содержание и условия реализации программы составлены с учетом запросов работодателей предприятия общественного питания.

Представленная программа соответствует требованиям, предъявляемым к подготовке поваров 3 разряда, и может быть рекомендована к использованию в системе профессионального обучения.

Рецензент

Попова Г.А.,
директор кафе «Бублик»

03.02.2026 г.