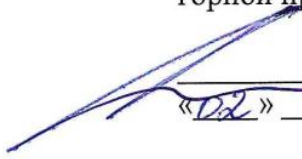


ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ УЧАЛИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ГОРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(ГАПОУ УКГП)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ЦОПП
по горнодобывающей отрасли


Т.С. Норикова
«02» 09 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения
Учалинский колледж
горной промышленности


Д.И. Абдрахманов
«02» 09 2024 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО**

«16675 ПОВАР»

Квалификация: повар 3-го разряда

Профессиональный стандарт Повар,
утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты
Российской Федерации от 09 марта 2022 года №113н

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08.2024 г.

Разработчики (составители):

1. Шакирова Гульнара Кимовна, председатель предметно-цикловой комиссии «Технологии продукции общественного питания», преподаватель государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности, высшая квалификационная категория.

2. Ихсанова Альфия Айнуровна, преподаватель государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности.

Программа согласована (работодатель-партнер):

**Общество с ограниченной ответственностью «РБЕ «Филиал Поволжье»,
директор по производству Ахмадуллина Зульфия Фанильевна**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
1.1. Общие положения	4
1.2. Цель освоения и характеристика новой квалификации.....	5
1.3. Планируемые результаты обучения	5
1.4. Учебно-тематический план	10
1.5. Календарный учебный график	14
1.6. Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)	19
1.7. Организационно-педагогические условия	48
1.8. Формы аттестации	53
2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	54
2.1. Текущий контроль	54
2.2. Промежуточная аттестация	54
2.3. Итоговая аттестация.....	54

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего «16675 Повар» разработана государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Учалинский колледж горной промышленности (ГАПОУ УКГП).

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1. Нормативные правовые основания разработки программы.

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки по профессии рабочего «16675 Повар» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 № 74776);

Приказ Минтруда России от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с «ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов») (дата введения 01.01.1996);

«Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих»;

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 № 28534);

Устав и локальные нормативные акты государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности (ГАПОУ УКГП).

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

1.1.2. Перечень сокращений, используемых в Программе.

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

1.1.3. Требования к слушателям.

а) категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего.

б) требования к уровню обучения/образования: без предъявления требований к уровню обучения/образования.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

1.1.4. Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

1.1.5. Форма обучения: очная.

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

1.1.7. Период освоения: 40 календарных дней.

1.1.8. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

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

1.2. Цель освоения и характеристика новой квалификации.

1.2.1. Цель освоения.

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации.

1.2.2. Квалификационная характеристика программы профессионального обучения.

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

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

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3.

1.3. Планируемые результаты обучения.

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

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

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

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенций	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	З 1.1.1. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	У 1.1.1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	ПрО 1.1.1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		З 1.1.2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.1.2. Использовать посудомоечные машины	ПрО 1.1.2. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		З 1.1.3. Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек	У 1.1.3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	

		(далее- ХАССП) в организациях общественного питания		
		З 1.1.4. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.1.4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
	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	ПрО 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	ПрО 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	ПрО 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	ПрО 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	ПрО 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 формировать овощи и грибы	ПрО 1.2.6. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
		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	

1.4. Учебно-тематический план.

			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 1.2.21. 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	

1.4. Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР ¹	
		Л ²	ПЗ ³ , ЛР ⁴	К ⁵		
Раздел 1. Теоретическое обучение	24	12	8	-	4	
Модуль 1. Стандарты по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации	5	2	2	-	1	
Тема 1.1. Актуальное техническое описание по профессии	4	2	2	-	-	
Промежуточная аттестация	1	-	-	-	1	зачет
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	6	3	2	-	1	
Тема 2.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности	1	1	-	-	-	
Тема 2.2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда	1	1	-	-	-	
Тема 2.3. Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	1	1	-	-	-	
Тема 2.3.1. Приготовление блюд с использованием современного	1	-	1	-	-	

¹ СР – самостоятельная работа.

² Л – занятия лекционного типа: лекции, интерактивные лекции, онлайн-лекции, видео-лекции, слайд-лекции, учебный контент и др.

³ ПЗ – занятия практического типа, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих.

⁴ ЛР – лабораторные работы с использованием лабораторного оборудования, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих.

⁵ К – консультации (групповые или индивидуальные).

оборудования, новых техник и текстур						
Тема 2.3.2. Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях	1	-	1	-	-	
Промежуточная аттестация	1	-	-	-	1	зачет
Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	3	3	-	-	-	
Тема 3.1. Регистрация в качестве самозанятого	1	1	-	-	-	
Тема 3.2. Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	1	1	-	-	-	
Тема 3.3. Работа в качестве самозанятого	1	1	-	-	-	
Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	10	4	4	-	2	
Тема 4.1. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	4	2	2	-	-	
Тема 4.3. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	4	2	2	-	-	
Промежуточная аттестация	2	-	-	-	2	зачет
Раздел 2. Профессиональный курс	110	20	82	-	18	10
Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6	-	6	-	-	наблюдение
Модуль 5. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22	4	16	-	2	
Тема 5.1. Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	4	4	-	-	-	
Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	4	-	4	-	-	

Тема 5.3. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	4	-	4	-	-	
Тема 5.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	4	-	4	-	-	
Тема 5.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	4	-	4	-	-	
Промежуточная аттестация	2	-	-	-	2	зачет
Модуль 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	6	32	-	2	
Тема 6.1. Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8	6	2	-	-	
Тема 6.2. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	
Тема 6.3. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	
Тема 6.4. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	
Тема 6.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	
Тема 6.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	
Промежуточная аттестация	2	-	-	-	2	зачет
Модуль 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	28	6	20	-	2	
Тема 7.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	8	6	2	-	-	

изделий, закусок разнообразного ассортимента						
Тема 7.2. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	
Тема 7.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	
Тема 7.4. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	
Промежуточная аттестация	2	-	-	-	2	зачет
Модуль 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	14	4	8	-	2	
Тема 8.1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	6	4	2	-	-	
Тема 8.2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	
Промежуточная аттестация	2	-	-	-	2	зачет
Итоговая аттестация (КЭ): - проверка теоретических знаний - практическая квалификационная работа	10	-	-	-	10	Квалификационный экзамен
Всего ак. часов	144	32	90	-	22	

1.5. Календарный учебный график.

Таблица 3 – Календарный учебный график

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней/ак. час																											
	Д 1	Д 2	Д 3	Д 4	Д 5	Д 6	Д 7	Д 8	Д 9	Д 10	Д 11	Д 12	Д 13	Д 14	Д 15	Д 16	Д 17	Д 18	Д 19	Д 20	Д 21	Д 22	Д 23	Д 24	Д 25	Д 26	Итого	
Тема 6.4. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента														6														6
Тема 6.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента															6													6
Тема 6.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента																6												6
Промежуточная аттестация																	2											2
Модуль 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		6	6	6	6	4						28
Тема 7.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		6				2						8
Тема 7.2. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента																			6									6
Тема 7.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента																				6								6
Тема 7.4. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента																					6							6
Промежуточная аттестация																						2						2

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней/ак. час																										
	Д 1	Д 2	Д 3	Д 4	Д 5	Д 6	Д 7	Д 8	Д 9	Д 10	Д 11	Д 12	Д 13	Д 14	Д 15	Д 16	Д 17	Д 18	Д 19	Д 20	Д 21	Д 22	Д 23	Д 24	Д 25	Д 26	Итого
Модуль 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента																							6	4	4		14
Тема 8.1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента																							6				6
Тема 8.2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента																								4	2		6
Промежуточная аттестация																									2		2
Итоговая аттестация - проверка теоретических знаний - практическая квалификационная работа																										10	10
Всего ак. часов	5	6	7	6	6	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	4	6	4	4	10	144

1.6. Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов).

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Раздел 1. Теоретическое обучение			
Модуль 1. Стандарты по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации			
Тема 1.1. Актуальное техническое описание по профессии	лекция	2	Понятие о профессии. Спецификация профессии. Разделы спецификации.
	практика	2	Изучение разделов технического описания профессии «Поварское дело». Заполнение таблицы названия разделов технического описания. Изучение разделов спецификации стандартов по профессии «Повар»
	<i>промежуточная аттестация</i>	1	Тестирование по теме: «Стандарт по профессии «Повар»
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере			
Тема 2.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности	лекция	1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности
Тема 2.2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда	лекция	1	Актуальная ситуация на региональном рынке труда
Тема 2.3. Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	лекция	1	Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Пакоджет, витаминкс, термомикс, дегидратор, центрифуга, антигриль, кремер для взбивания (кулинарный сифон), смокинг ган. Особенности использования новых техник и технологий: пенообразователи, гелеобразователи, ферментация, текстуризация, в том числе текстуры молекулярной кухни, дегидрирование, жарка в азоте, криоконцентрация, экстрагирование. Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии.

			Современные принципы формирования вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий.
Тема 2.3.1. Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур	практика	1	Отработка навыков по использованию в работе пароконвектомата, погружного термостата (Sous Vide), гомогенизатора Пакоджет, витаминкса, термомикса, дегидрататора, кремера для взбивания, смокинг ган.
Тема 2.3.2. Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях	практика	1	Разработка новых кулинарных сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях по заданию, определённом преподавателем.
	<i>промежуточная аттестация</i>	1	Тестирование по темам: «Современное оборудование и инвентарь в индустрии питания», «Новые техники и технологии», «Формирование вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий»
Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого			
Тема 3.1. Регистрация в качестве самозанятого	лекция	1	Регистрация в качестве самозанятого
Тема 3.2. Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	лекция	1	Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан
Тема 3.3. Работа в качестве самозанятого	лекция	1	Работа в качестве самозанятого
Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности			
Тема 4.1. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	лекция	2	Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности
	практика	2	Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить рабочее место к началу работы. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию.
Тема 4.3. Инструктаж по правилам техники безопасности при	лекция	2	Инструкция по технике безопасности по компетенции «Поварское дело»
	практика	2	Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Поварское дело».

работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте			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.
	<i>промежуточная аттестация</i>	2	Тестирование по темам: «Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа», «Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования»
Раздел 2. Профессиональный курс			
Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	практика	5	Приготовление простых блюд и закусок. Определение уровня имеющихся знаний, умений и навыков по приготовлению простых блюд и закусок для понимания стартового уровня владения компетенцией «Поварское дело». Умения и навыки проверяются с помощью выполнения практических заданий: - 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. - приготовление горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления по предоставленным технологическим картам. - приготовление горячего блюда из птицы по предоставленным технологическим картам. - убрать рабочее место. - соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
	<i>промежуточная аттестация</i>	1	Оценивание знаний проводится с помощью тестов. Тестирование направлено на выявление имеющихся у слушателей знаний по компетенции «Поварское дело»: • об ингредиентах и меню; • правила санитарии и гигиены, техники безопасности и нормы охраны здоровья; • применении различных методов тепловой обработки; • изготовление и презентация блюд
Модуль 5. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			

Тема 5.1. Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	лекция	2	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов HACCP. 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. 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.
Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	практика	4	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочее место, необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Расчёт и взвешивание необходимого сырья. Признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Подготовка фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке. Нарезка фруктов, овощей и грибов. Разные формы нарезки: Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macédonienne)) Определение количества отходов, полученных в процессе обработки сырья.

			Сравнение полученного количества отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов с учетом сезонности. Выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовка обработанных фруктов и овощей к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Маркировка готовых полуфабрикатов. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов. Уборка рабочего места. Правила и нормы по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 5.3. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	практика	4	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Расчет и взвешивание необходимого сырья. Определение признаков качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Подготовка рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке. Подготовка тушки рыбы к дальнейшей обработке, филировка. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки(кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей). Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета). Определение отходов и потерь при механической обработке рыбы. Сравнение полученного количества отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов. Выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.

			Подготовка приготовленных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определение применения оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Маркировка готовых полуфабрикатов. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов. Уборка рабочего места. Правила и нормы по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 5.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	практика	4	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, необходимого инвентаря и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определение признаков качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Обвалка, жиловка мяса и подготовка его для дальнейшей механической кулинарной обработки. Нарезка крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куска мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой — порция мякоти овальной формы, без жира, из заднетазовой части; из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины — натуральные котлеты и эскалоп). Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские)). Определение отходов и потерь при механической обработке мяса. Сравнение полученного количества отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.

			Выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовка приготовленных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определение применения оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Маркировка готовых полуфабрикатов. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов. Уборка рабочего места. Правила и нормы по охране труда, личной гигиене, техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 5.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	практика	4	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определение признаков качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Обвалка, жиловка птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну нитку” и “в две нитки”). Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки). Сравнение полученного количества отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовка приготовленных полуфабрикатов из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

			Определение применения оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Маркировка готовых полуфабрикатов. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов. Уборка рабочего места. Правила и нормы по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
	<i>промежуточная аттестация</i>	2	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»
Модуль 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 6.1. Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	лекция	8	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. 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. 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.
Тема 6.2. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	практика	6	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Расчет нужного количества ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определение признаков качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составление меню. Составление последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Подготовка продуктов к тепловой обработке. Применение правильного метода тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использование современных техник и методов приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применение приправ, специй.

			Очищение, протирка, загущение, придание оттенков вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работа с текстурами в соответствии с основными требованиями. Приготовление консоме из птицы с гарниром. Приготовление соусов Беарнез, Барбекю. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Дегустация в процессе приготовления и готового блюда. Выбор посуды для презентации блюда. Порционная подача блюда, с учетом гармонии цвета, баланса, композиции, стиля и креативности. Контроль выхода и температуры подачи блюда. Оценка качества приготовленных блюд. Уборка рабочего места. Соблюдение правил и норм по охране труда, личной гигиены, техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 6.3. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	практика	6	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Расчет нужного количества ингредиентов и взвешивание необходимого сырья. Подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определение признаков качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составление меню. Составление последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Подготовка продуктов к тепловой обработке. Применение правильного метода тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.

			Использование современных техник и методов приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применение приправ и специй. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовление (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитакэ жареные. Техника взбивания белков, работа с текстурами в соответствии с основными требованиями. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Дегустация в процессе приготовления и готового блюда. Выбор посуды для презентации блюда. Порционная подача блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Контроль выхода и температуры подачи блюда. Оценка качества приготовленных блюд. Уборка рабочего места. Соблюдение правил и норм по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 6.4. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	практика	6	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Расчет нужного количества ингредиентов и взвешивание необходимого сырья. Подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определение признаков качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составление меню.

			Составление последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Подготовка продуктов к тепловой обработке. Применение правильного метода тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использование современных техник и методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применение приправ, специй. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовление (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (Sous Vide), омлет с различными начинками, демонстрация техники формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и размещение их на хранение, соблюдая необходимые требования. Дегустация в процессе приготовления и готового блюда. Правильный выбор посуды для презентации блюда. Порционная подача блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Контроль выхода и температуры подачи блюда. Оценка качества приготовленных блюд. Уборка рабочего места. Соблюдение правил и норм по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 6.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	практика	6	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Расчет нужного количества ингредиентов и взвешивание необходимого сырья.

			Подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определение признаков качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составление меню. Составление последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Подготовка продуктов к тепловой обработке. Применение правильного метода тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использование современных техник и методов приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применение приправ, специй. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: ● блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат); ● рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган); блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и размещение их на хранение, соблюдая необходимые требования. Дегустация в процессе приготовления и готового блюда. Правильный выбор посуды для презентации блюда. Выполнение порционной подачи блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
--	--	--	--

			Контроль выхода и температуры подачи блюда. Оценка качества приготовленных блюд. Уборка рабочего места. Соблюдение правил и норм по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 6.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	практика	6	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Расчет нужного количества ингредиентов и взвешивание необходимого сырья. Подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определение признаков качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составление меню. Составление последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Подготовка продуктов к тепловой обработке. Применение правильного метода тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использование современных техник и методов блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применение приправ, специй. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовление (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы,

			с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и размещение их на хранение, соблюдая необходимые требования. Дегустация в процессе приготовления и готового блюда. Правильный выбор посуды для презентации блюда. Выполнение порционной подачи блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Контроль выхода и температуры подачи блюда. Оценка качества приготовленных блюд. Уборка рабочего места. Соблюдение правил и норм по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием.
	<i>промежуточная аттестация</i>	2	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»
Модуль 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 7.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	лекция	8	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, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, 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 ассортимента. 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, витаминсинга, 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) Правила хранения бутербродов, холодных закусок, 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. 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 сырья, 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, витаминсинга, 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.
Тема 7.2. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	практика	6	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Расчет нужного количества ингредиентов и взвешивание необходимого сырья. Подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определение признаков качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составление меню. Составление последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Подготовка продуктов к кулинарной обработке. Применение правильного метода кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использование современных техник и методов приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применение приправ, специй. Работа с текстурами. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовление (на выбор 3-4 блюда): ● холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени; ● салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); ● несмешанные салаты; ● салаты-коктейли; ● теплые салаты.

			Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и размещение их на хранение, соблюдая необходимые требования. Дегустация в процессе приготовления и готового блюда. Правильный выбор посуды для презентации блюда. Выполнение порционной подачи блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Контроль выхода и температуры подачи блюда. Оценка качества приготовленных блюд. Уборка рабочего места. Соблюдение правил и норм по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 7.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	практика	6	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Расчет нужного количества ингредиентов и взвешивание необходимого сырья. Подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определение признаков качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составление меню. Составление последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Подготовка продуктов к кулинарной обработке. Применение правильного метода кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использование современных техник и методов приготовления бутербродов, холодных закусок. Применение приправ, специй. Демонстрация работы с текстурами. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовление (на выбор 3-4 блюда):

			• канапе; • холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения); • карпаччо (из мяса и рыбы); • террин; • тартар; • несладкий мильфей; • роллы; • паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени); • овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками; • фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); • масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное); • сырная паста; • селедочное масло. Маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и размещение их на хранение, соблюдая необходимые требования. Дегустация в процессе приготовления и готового блюда. Правильный выбор посуды для презентации блюда. Выполнение порционной подачи блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Контроль выхода и температуры подачи блюда. Оценка качества приготовленных блюд. Уборка рабочего места. Соблюдение правил и норм по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 7.4. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	практика	6	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Расчет нужного количества ингредиентов и взвешивание необходимого сырья.

			Подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определение признаков качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составление меню. Составление последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Подготовка продуктов к кулинарной обработке. Применение правильного метода кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использование современных техник и методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применение приправ, специй. Работу с текстурами. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда): ● заливное целиком и порционными кусками; ● фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); ● рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и размещение их на хранение, соблюдая необходимые требования. Дегустация в процессе приготовления и готового блюда. Правильный выбор посуды для презентации блюда. Выполнение порционной подачи блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Контроль выхода и температуры подачи блюда. Оценка качества приготовленных блюд. Уборка рабочего места. Соблюдение правил и норм по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
--	--	--	---

			Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием.
	<i>промежуточная аттестация</i>	2	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»
Модуль 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента			
Тема 8.1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	лекция	6	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. 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 (Sous Vide), витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет). 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.
Тема 8.2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	практика	6	Инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовка к началу работы рабочего места, выбор необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Расчет нужного количества ингредиентов и взвешивание необходимого сырья. Подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определение признаков качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составление меню. Составление последовательности выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Подготовка продуктов к кулинарной обработке. Применение правильного метода кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использование современных техник и методов приготовления холодных и горячих десертов. Применение специй, ароматических веществ.

			Работу с текстурами. Отработка приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовление холодных десертов разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы): ● ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.); Приготовить 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»; ● горячие соусы (сабайон, шоколадный); ● начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Маркировка оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и размещение их на хранение, соблюдая необходимые требования. Дегустация в процессе приготовления и готового блюда. Правильный выбор посуды для презентации блюда. Выполнение порционной подачи блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Контроль выхода и температуры подачи блюда. Оценка качества приготовленных блюд. Уборка рабочего места. Соблюдение правил и норм по охране труда, личной гигиене, технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдение принципов энергосбережения при работе с оборудованием.
	<i>промежуточная аттестация</i>	2	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»
	итоговая аттестация	10	Проверка теоретических знаний: тестирование. Практическая квалификационная работа.
Квалификационный экзамен			

1.7. Организационно-педагогические условия.

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

1.7.1. Требования к квалификации педагогических кадров.

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

1.7.2. Требования к материально-техническому обеспечению.

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

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

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Стол производственный
		Стол-подставка под пароконвектомат
		Весы настольные электронные (профессиональные)
		Плита индукционная
		Подставка под индукционную плиту
		Планетарный миксер
		Шкаф холодильный
		Стеллаж 4-х уровневый
		Мойка односекционная со столешницей
		Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
		Смеситель холодной и горячей воды
		Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
		Набор разделочных досок, пластиковые
		Подставка для разделочных досок металлическая
		Ковёр диэлектрический

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Бумажные полотенца Губка для мытья посуды Полотенца х,б для протир. тарелок Салфетки из нетканого материала Плѐнка пищевая Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря Баллоны с газом N ₂ O Баллоны с газом CO ₂ Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт., 16х23=5шт., 10х15=5шт.) Губка для мытья посуды Шкаф шоковой заморозки Часы настенные (электронные) Термометр инфракрасный Микроволновая печь Фритюрница Слайсер Стол производственный Мясорубка Блендер стационарный Соковыжималка Настольная вакуумно-упаковочная машина Штангенциркуль электронный Кофемолка Огнетушитель углекислотный ОУ-1 Набор первой медицинской помощи Кулер для воды
	ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Гастроемкости из нержавеющей стали различного диаметра
		Тарелка глубокая белая
		Тарелка круглая белая плоская
		Соусник
		Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
		Сотейник для индукционных плит
		Сотейник для индукционных плит
		Мерный стакан
		Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
		Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
		Кремер-Сифон для сливок 0,25л
		Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
		Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
		Венчик
		Сито для протираания

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Сито (для муки)
		Шенуа (возможен вариант с сеткой)
		Лопатки силиконовые
		Лопатка деревянная
		Скалка
		Шумовка
		Молоток металлический для отбивания мяса
		Терка 4-х сторонняя
		Половник
		Ложки столовые
		Набор кухонный ножей (поварская тройка)
		Силиконовый коврик
		Силиконовая форма "кнели"
		Силиконовая форма полусфера средняя
		Силиконовая форма полусфера большая
		Овощечистка
		Лопатка -палетка изогнутая
		Щипцы универсальные
		Набор кондитерских насадок
		Набор кондитерских форм (квадрат)
		Форма для выпечки тартов круг
		Форма для выпечки тартов овал
		Набор кондитерских форм (круг)
		Миски нержавеющей сталь различного диаметра
		Миска пластик
		Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
		Набор пинцетов для оформления блюд
		Ножницы для рыбы, птицы
		Пергамент рулон
		Фольга рулон
		Скатерть для презентационного стола белая
		Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов
		Стаканы одноразовые
		Пакеты для мусора
		Перчатки силиконовые одноразовые
		Вода
		Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)
		Масло растительное для фритюра

1.7.3. Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению.

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

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

1. Нормативные правовые акты, иная документация
1.1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1.2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
1.3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с
1.4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
1.5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
1.6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
1.7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод 19 органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
1.8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
1.9. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
1.10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
2. Основная литература
2.1. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2015 г.
2.2. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ПрофОбрИздат 2014г.
2.3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Среднего проф. Образования/ Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
2.4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Среднего проф. Образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
2.5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. Среднего проф. Образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
2.6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
2.7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
2.8. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

2.9. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. Для учащихся учреждений сред. Проф. Образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
2.10. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Среднего проф. Образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
3. Дополнительная литература
3.1. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М.И. Ботов М: Изд-Центр «Академия», 2013 г.
3.2. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд. Центр «Академия», 2013г.
3.3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с
3.4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
3.5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
4. Интернет-ресурсы
4.1. Онлайн-курс «50 оттенков самозанятых» от Geekbrains
4.2. Онлайн-курс «Про самозанятость» от Tinkoff Journal
4.3. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
4.4. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
4.5. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4.6. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html
4.7. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html
4.8. http://www.eda-server.ru/gastronom/
4.9. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
4.10. http://www.pitportal.ru/
5. Электронно-библиотечная система
5.1. 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]
5.2. 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]
5.3. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276]. 6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
5.4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758
5.5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

5.6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]

1.7.4. Общие требования к организации учебного процесса.

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

1.7.5. Сетевая форма обучения.

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствии с договором о сетевом взаимодействии (№ _____ от «__» _____ 20__ г) в реализации программ участвуют следующие организации:

Таблица 6 – Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия

1.8. Формы аттестации.

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

1.8.1. Текущий контроль успеваемости.

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2. Промежуточная аттестация.

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3. Итоговая аттестация.

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

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

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

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических

знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

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

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

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

2.1. Текущий контроль.

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

В программе необходимо представить описание требования к проведению текущей аттестации, критерии оценивания.

2.2. Промежуточная аттестация.

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

В программе приводятся требования к выполнению заданий промежуточной аттестации, критерии оценивания.

2.3. Итоговая аттестация.

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Характеристика материалов итоговой аттестации (с включением требований к оформлению и представлению материалов слушателями).

Критерии оценивания: описать условия, при которых слушатель считается аттестованным.

Результат итоговой аттестации: квалификационный экзамен. Указывается минимально необходимое количество баллов или оценка.