

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ НСО «Куйбышевский политехнический колледж»  
И.И. Сафронов



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**«ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ ШКОЛА»**

по профессии: «Повар»

Код профессии 16675

**Квалификация:** 2 разряд

**Форма обучения:** очная

**Срок обучения:** 220 часов

г. Куйбышев, 2024 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	3
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	8
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	19
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	20.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего 16675 «Повар». Программа направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего, с учетом профессионального стандарта, Утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022г. N 113Н, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Торговля и общественное питание".

В случае успешной сдачи квалификационного экзамена слушатель получает квалификацию по профессии рабочего 16675 "Повар" с присвоением 2-го квалификационного разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

## 1.2. Планируемые результаты обучения

*Формируемые компетенции:*

ПК 1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

*Трудовые действия:*

1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
2. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
3. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
4. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
5. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

6. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

7. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

8. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Обучающийся также должен иметь следующие умения и знания, обеспечивающие допуск к работе:

*Необходимые умения:*

1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

2. Использовать посудомоечные машины

3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

5. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

6. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

7. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения

8. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им

9. Производить обработку овощей, фруктов и грибов

10. Нарезать и формовать овощи и грибы

11. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

12. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

13. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

14. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты

15. Готовить блюда и гарниры из овощей
16. Готовить каши и гарниры из круп
17. Готовить блюда из яиц
18. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
19. Готовить блюда из бобовых
20. Готовить блюда из рыбы
21. Готовить блюда из морепродуктов
22. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
23. Готовить блюда из домашней птицы
24. Готовить мучные блюда
25. Готовить горячие напитки
26. Готовить сладкие блюда
27. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
28. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
29. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
30. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

*Необходимые знания:*

1. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
3. Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
4. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

5. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
6. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
7. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
8. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
9. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
10. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
11. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
12. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
13. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
14. Принципы ХАССП в организациях общественного питания

#### Повар 2 разряда

Характеристика работ	Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение
----------------------	--

	рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов. -
Должен знать	правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них правила нарезки хлеба сроки и условия хранения очищенных овощей устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

### **1.3. Категория обучающихся**

К освоению программы допускаются лица, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего при реализации программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих;

### **1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (п. 9 ст. 2 - Основные понятия, п. 8 ст. 73 - Организация профессионального обучения);

2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 14.07.2023 № 534;

3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

4) Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022г. № 113Н;

5) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Торговля и общественное питание".

**1.5. Трудоемкость обучения 220** академических часов.

**1.6. Форма обучения - очная**

**1.7. Итоговая аттестация:** профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.



## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела (дисциплины)	Общая трудоемкость, час.	Всего аудиторных занятий, час.	Лабораторные и практические занятия, час.	Учебная практика, час	Дистанционное обучение	Трудовые функции/ ЗУН	Форма контроля
<b>Раздел 1. Общепрофессиональный курс</b>								
	Модуль 1.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	8	-	-	-	А/01.3	
	<b>Итого в модуле:</b>	8	8	-	-	-		<b>Зачет</b>
	Модуль 1.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	8	-	-	-	А/02.3	
	<b>Итого в модуле:</b>	8	8	-	-	-		<b>Зачет</b>
<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>								
	Модуль 2.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из овощей и грибов	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	-	-	А/02.3	
	<b>Итого в модуле</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	-	-		<b>Диф.зачет</b>
	Модуль 2.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	-	-	А/02.3	
	<b>Итого в модуле</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	-	-		<b>Диф.зачет</b>

Модуль 2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов и соусов	18	10	8	-	-	A/02.3	
<b>Итого в модуле</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>Диф.зачет</b>
Модуль 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы	22	14	8	-	-	A/02.3	
<b>Итого в модуле</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>Диф.зачет</b>
Модуль 2.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из мяса и домашней птицы	22	14	8	-	-	A/02.3	
<b>Итого в модуле</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>Диф.зачет</b>
Модуль 2.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок	16	8	8	-	-	A/02.3	
<b>Итого в модуле</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>Диф.зачет</b>
Модуль 2.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков	12	8	4	-	-	A/02.3	
<b>Итого в модуле</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>Диф.зачет</b>
<b>Раздел 3. Практическое обучение</b>							
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>			<b>72</b>		A/02.3	<b>Зачет</b>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>					<b>Квалификационный экзамен</b>	
<b>Всего:</b>	<b>220</b>	<b>94</b>	<b>48</b>	<b>72</b>			<b>6</b>

## 2.2. Примерный календарный учебный график

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				2 месяц				3 месяц				Всего часов обяз.уч.	
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед		
<b>1 семестр</b>														
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4												8
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	4		4											8
Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из овощей и грибов		4	4	4		4								16
Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста								2	6	6	6			20
Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов и соусов				4	8			6						18
<b>Учебная практика</b>						4	4		4	4	4	4		24
<b>2 семестр</b>														
Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы	6	6	6	4										22
Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из мяса и домашней птицы				2	6	6	6	2						22
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок								4	2	4	6			16
Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков				2				2	4	2	2			12
<b>Учебная практика</b>														48
<b>Квалификационный экзамен</b>														6
<b>Всего часов</b>														220

### 2.3. Учебная программа

<i>Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем</i>	<b>Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы</b>
<b>Раздел 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>	
<b>1.1. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>	
<b>Тема 1.1.1</b> Основы микробиологии	Роль микробов в природе. Морфология бактерий, плесневых грибов, дрожжей и техника их микроскопирования.
<b>Тема 1.1.2</b> Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Пищевые заболевания микробной природы: острые кишечные инфекции – возбудители, источники заражения, меры предупреждения. Пищевые отравления бактериального происхождения: пищевые токсикоинфекции, бактериальные токсикозы - возбудители, источники заражения, меры предупреждения.
<b>Тема 1.1.3</b> Основы гигиены и санитарии	Правила личной гигиены работников пищевого производства. Санитарно-эпидемиологические требования.
<b>Тема 1.1.4</b> Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация	Санитарные требования к инвентарю и инструментам, посуде, таре. Емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение.
<b>1.2. Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</b>	
<b>Тема 1.2.1</b> Физиология питания	Рациональное питание. Рекомендации по питанию современного человека. Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. Научно обоснованные принципы здорового питания. Правила составления меню. Лечебно-профилактические рационы питания.
<b>Тема 1.2.2</b> Основы товароведения продовольственных товаров	Основы стандартизации и сертификации товаров. Категории стандартов: ГОСТы, ОСТы, СТП, ТУ.
<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	
<b>2.1. Модуль 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из овощей и грибов</b>	

<b>Тема 2.1.1</b> Организация механической кулинарной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.
<b>Тема 2.1.2</b> Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.
<b>Лабораторно-практическая работа № 1.</b>	<b>Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых.</b>
<b>2.2. Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	
<b>Тема 2.2.1</b> Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента	Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента
<b>Тема 2.2.2</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов.
<b>Лабораторно-практическая работа № 2.</b>	<b>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых.</b>
<b>Тема 2.2.3</b> Приготовление блюд из яиц разнообразного ассортимента	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.
<b>Лабораторно-практическая работа № 3.</b>	<b>Приготовление и отпуск блюд из яиц.</b>

<b>Тема 2.2.4</b> Приготовление блюд из творога разнообразного ассортимента	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
<b>Лабораторно-практическая работа № 4.</b>	<b>Приготовление и отпуск блюд из творога.</b>
<b>Тема 2.2.5</b> Приготовление блюд из теста разнообразного ассортимента	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ.
<b>Лабораторно-практическая работа № 5.</b>	<b>Приготовление и отпуск блюд из муки.</b>
<b>2.3. Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации супов и соусов</b>	
<b>Тема 2.3.1</b> Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации супов и соусов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.
<b>Тема 2.3.2</b> Приготовление супов различного ассортимента	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки, картофельные супы, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
<b>Лабораторно-практическая работа № 6.</b>	<b>Приготовление и отпуск различных супов</b>
<b>Тема 2.3.3</b> Приготовление соусов различного ассортимента	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения: соуса красного основного и его производных; соуса белого основного и его производных; соусов грибного, молочного, сметанного и их производных; яично-масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных)
<b>2.4. Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из рыбы</b>	
<b>Тема 2.4.1</b> Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.

<b>Тема 2.4.2</b> Обработка рыбы с костным, с костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание солевой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.
<b>Тема 2.4.3</b> Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы
<b>Лабораторно-практическая работа № 7.</b>	<b>Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</b>
<b>2.5. Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд из мяса и домашней птицы</b>	
<b>Тема 2.5.1</b> Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
<b>Тема 2.5.2</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Технология приготовления блюд из жареного мяса. Способы жарки мяса. Технология приготовления блюд из жареного мяса, тушеного мяса и запеченного мяса.
<b>Тема 2.5.3</b> Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.
<b>Лабораторно-практическая работа № 8</b>	<b>Приготовление и отпуск блюда мяса, мясных продуктов. Приготовление и отпуск блюд из домашней птицы.</b>
<b>2.6. Модуль 6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок</b>	
<b>Тема 2.6.1</b> Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов.

<b>Тема 2.6.2</b> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, салатов и винегретов простой и средней степени сложности	Способы приготовления салатов. Подготовка продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов. Оформление и способы подачи салатов. Салаты из сырых овощей и фруктов, рецептуры, варианты подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Салаты из вареных продуктов, рецептуры, варианты подачи (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.
<b>Тема 2.6.3</b> Приготовление простых холодных закусок из овощей, яиц, грибов, рыбы, мяса	Современные способы приготовления канапе и мелких банкетных закусок: закусочных бутерброды канапе, закусок в корзинках и валованах, лёгких закусок (закусок на шпажках), закусок из яиц. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
<b>Лабораторно-практическая работа № 9, № 10</b>	<b>Приготовление, оформление, отпуск и оформление салатов сложного ассортимента.</b> <b>Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</b>
<b>2.7. Модуль 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков</b>	
<b>Тема 2.7.1</b> Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и напитков	Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных десертов. Сырьё и правила его подготовки для десертов. Основные методы, способы и приёмы приготовления и декорирования сложных холодных десертов. Классификация и ассортимент сложных холодных десертов.
<b>Тема 2.7.2</b> Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	Оформление и отпуск свежих ягод, фруктов. Ассортимент сладких (десертных) блюд. Технология приготовления железированных сладких блюд. Желе, муссы, самбуки, кремы. Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления сладких блюд.
<b>Тема 2.7.3</b> Приготовление и оформление простых холодных и горячих напитков	Технология приготовления компотов. Технология приготовления киселей разной консистенции. Технология приготовления чая, кофе. Общие сведения о напитках. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.
<b>Лабораторно-практическая работа № 11</b>	<b>Приготовление и оформление сладких блюд и напитков</b>
<b>Раздел 3. Практическое обучение</b>	
<b>Учебная практика</b>	
Тема УП 1. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	Инструктаж по ТБ, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного оборудования и инвентаря. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Механическая кулинарная обработка овощей. Нарезка овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей.



Тема УП 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий	Приготовление и оформление каш: вязкой рисовой, каши гречневой рассыпчатой, котлет манных, фасоль в соусе, отварных макарон (2 способа), макарон отварных с овощами, макаронника, макарон запечённых с сыром
Тема УП 3.Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем	Приготовление и оформление блинчиков фаршированных, вареников, пельменей
Тема УП 4 Приготовление и оформление заправочных супов	Приготовление и оформление щей, борщей: борщ флотский, щи по-уральски, борщ украинский Приготовление и оформление рассольников, солянок: рассольник домашний, солянка домашняя
Тема УП 5 Приготовление и оформление супов- пюре	Приготовление и оформление супа – пюре из овощей, супа- пюре из птицы
Тема УП 6 Приготовление и оформление различных супов	Приготовление и оформление: суп молочный с макаронными изделиями, суп картофельный с бобовыми, суп харчо
Тема УП 7.Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов	Приготовление соуса красного основного, соуса красного кисло – сладкого, сметанного, молочного, соуса абрикосового, клюквенного
Тема УП 8.Приготовление и оформление блюд из рыбы с костным скелетом	Приготовление и оформление блюд из рыбы: рыбы по-русски, зраз донских, рыбы в тесте
Тема УП 9. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов	Приготовление и оформление блюд из морепродуктов: кальмары в сметанном соусе, креветки в соусе
Тема УП 10.Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов	Приготовление и оформление: бифштекс с яйцом, жаркое по – домашнему, печень по – строгановски. Приготовление и оформление: запеканка картофельная, голубцы с мясом, солянка сборная на сковороде.
Тема УП 11.Приготовление и оформление блюд из домашней птицы	Приготовление и оформление суфле из кур, котлет рубленых, плов из птицы
Тема УП 12.Приготовление блюд из яиц	Приготовление и оформление блюд из яиц: яичницы - глазуньи с гарниром, омлета фаршированного.
Тема УП 13.Приготовление блюд из творога	Приготовление и оформление вареников ленивых, сырников.

Тема УП 4.Приготовление различных бутербродов	Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных
Тема УП 15.Приготовление и оформление салатов из сырых овощей	Приготовление и оформление салатов: из белокочанной капусты, «Витаминный», «Весна»
Тема УП 16.Приготовление и оформление салатов из вареных продуктов	Приготовление и оформление салатов: столичный, салат – коктейль, мясной, винегрет овощной
Тема УП 17. Приготовление закусок из овощей, грибов и яиц	Приготовление и оформление закусок: яйца фаршированные, икра овощная
Тема УП 18.Приготовление и оформление закусок из мяса, рыбы, птицы	Приготовление и оформление закусок: рыба под маринадом, паштет печеночный, сельдь с гарниром
Тема УП 19.Приготовление и оформление компотов	Приготовление и оформление компота из сухофруктов, компота из свежих ягод
Тема УП 20.Приготовление и оформление десертов из свежих фруктов, ягод.	Приготовление десертов из свежих фруктов и ягод.
Тема УП 21.Приготовление холодных и горячих напитков	Приготовление и оформление: какао, кофе, кофе –гляссе, напиток клюквенный, апельсиновый, лимонный.
Тема УП 22.Приготовление и оформление желе, муссов	Приготовление и оформление: желе многослойное, самбук абрикосовый, мусс клюквенный, крем шоколадный
Тема УП 23.Приготовление и оформление киселей	Приготовление киселей различной консистенции: клюквенного, яблочного, из концентратов
Тема УП 24.Приготовление и оформление горячих сладких блюд	Приготовление и оформление яблок в тесте, пудинга рисового, гренки с плодами и ягодами, суфле ягодное, яблоки печеные
<i>Используемые образовательные технологии</i>	<p><b>Технология уровневой дифференциации</b>  Подразумевает деление обучающихся на группы (микрогруппы) и освоение компетенций на различных уровнях (определяющим при этом является уровень базовой, обязательной подготовки). Приспособление (адаптация) обучения к особенностям различных групп обучающихся, учет их способностей и особенностей.</p> <p><b>Личностно-ориентированные технологии (технологии индивидуализации)</b>  Обучение каждого на уровне его возможностей. Подразумевает индивидуализацию, выстраивание индивидуальной траектории. Обеспечивает комфортные, бесконфликтные и безопасные условия для обучения слушателей.</p>

<p>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</p>	<p><b>Объяснительно-иллюстративные технологии – объяснение учебного материала</b> Сопровождается визуальными средствами (фото и видеоматериалы). Используются технологические карты</p> <p><b>Учебники:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2011.</li> <li>2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.</li> <li>3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2008.</li> <li>4. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.</li> <li>5. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2007.</li> <li>6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. образования: – М.;Издательский центр «Академия», 2007.</li> </ol> <p><b>Нормативная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия</li> <li>2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;</li> <li>3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);</li> </ol> <p><b>Справочная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.</li> <li>2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.</li> </ol> <p><b>Интернет-ресурсы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://supercook.ru">http://supercook.ru</a></li> <li>2. <a href="http://www.millionmenu.ru/">http://www.millionmenu.ru/</a> <a href="http://www.gastronom.ru/">http://www.gastronom.ru/</a> <a href="http://www.restoran.ru/">http://www.restoran.ru/</a></li> <li>3. <a href="http://knigakulinara.ru/books/">http://knigakulinara.ru/books/</a></li> </ol>
---	---

### 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Кабинет "Технологическое оборудование кулинарного производства"	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Учебный кулинарный цех	Лабораторные и практические работы. Учебная практика	Тепловое оборудование, механическое оборудование, холодильное оборудование, инструменты.

#### 3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям.
2. Локальная нормативно-правовая документация (положения, рабочие учебные планы, рабочие программы).

##### Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

#### 3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса Требования к квалификации педагогических кадров:

Педагогические работники	ФИО	Уровень образования (ВО или СПО)	Наличие опыта производственной деятельности (не менее 3 лет для основного педагогического работника)	Наличие дополнительного профессионального образования по профилю программы за последние 3 года
Основной педагогический работник, реализующий программу	Бойко Елена Григорьевна	Высшее, (24.04.18-24.04.23)	22 года (педагогическая деятельность)	ГБПОУ города Москвы «Первый Московский Образовательный Комплекс», «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», сентябрь 2021 г. (76 часов) Свидетельство Worldskills Дает право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона, выдано сроком на 2 года, июль 2022г. Агентство развития профессий и навыков. Удостоверение повышении Квалификации «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия», июль, 2022г. (20 часов)

#### 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся в форме выполнения тестовых заданий в виде зачета по завершению модулей и в форме дифференцированного зачета по учебной практике. Оценка качества освоения программы осуществляется итоговой аттестационной комиссией в виде квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

Примерный перечень вопросов и заданий для проведения промежуточной аттестации представлен в фонде оценочных средств (далее – ФОС).

По результатам промежуточной аттестации в форме зачета выставляются оценки по двухбалльной системе «зачтено», «не зачтено».

Критерии оценки, если в качестве оценочного средства на промежуточной аттестации в виде зачета используются тесты:

- «зачтено» ставится, если обучающийся дал правильный ответ на 50-100% заданий;
- «не зачтено» ставится, если обучающийся дал правильный ответ менее, чем на 50% заданий.

Критерии оценки, если в качестве оценочного средства на промежуточной аттестации в виде зачета используются ситуационные задачи и практико-ориентированные задания:

- «зачтено» ставится, если задания выполнены в полном объеме, без грубых ошибок, теоретические знания и специальная терминология использованы верно (допускаются негрубые ошибки и неточности), ответ обоснован, обучающийся может при необходимости привести примеры, может ответить на дополнительные или наводящие вопросы педагога;

- «не зачтено» ставится, если задания выполнены не в полном объеме, теоретические знания и специальная терминология используется неверно, с существенными и грубыми ошибками, обучающийся не может обосновать ответ, не может привести примеры, не может ответить на дополнительные или наводящие вопросы педагога.

По результатам промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета выставляются оценки по четырехбалльной системе («5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно)):

- оценка 5 (отлично) ставится, если обучающийся выполнил от 85-100% заданий;
- оценка 4 (хорошо) ставится, если обучающийся выполнил 70-84% заданий;
- оценка 3 (удовлетворительно) ставится, если обучающийся выполнил 50-69% заданий;
- оценка 2 (неудовлетворительно) ставится, если обучающийся выполнил менее 50% заданий.

**Примерный перечень вопросов теоретической части квалификационного экзамена:**

### Вариант 1.

1. Как нарезают картофель для блюда «Рагу из овощей»?
  - А) Брусочками.
  - Б) Кубиками.
  - В) Соломкой.
  - Г) Все ответы правильные.
2. Для приготовления блюда «Зразы картофельные» может быть использован фарш:
  - А) пассерованный репчатый лук и жаренные грибы;
  - Б) пассерованный репчатый лук и припущенная морковь;
  - В) пассерованный репчатый лук и вареные яйца;
  - Г) все ответы правильные.
3. Для приготовления рассыпчатой каши крупу и воду берут в соотношении:
  - А) 1 : 1,5 до 2,4
  - Б) 1 : 2,5 до 3,0
  - В) 1 : 3,5 до 4,0

4. Для приготовления блюда «Борщ из свежей капусты с картофелем» морковь и свеклу для пассеровки нарезают:
- А) соломкой
  - Б) кубиком
  - В) брусочком
5. Какие супы называют заправочными?
- А) которые заправляют мучной пассеровкой;
  - Б) которые заправляют пассерованными овощами;
  - В) которые заправляют пассерованным томатным пюре.
6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:
- А) Подготовленную белую жирную пассеровку, пассерованные белые корни и лук;
  - Б) Подготовленную красную сухую мучную пассеровку, пассерованные корни и лук, пассерованное томатное пюре;
  - В) подготовленную красную жирную пассеровку и пассерованное томатное пюре.
7. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:
- А) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
  - Б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе), звеньями;
  - В) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?
8. Чем отличаются полуфабрикаты зраз и тельного:
- А) составом котлетной массы;
  - Б) формой полуфабриката;
  - В) видом панировки?
9. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?

- А) лопатка и подлопаточная часть;
- Б) мякоть шеи;
- В) обреза.

**10.**Какая панировка используется для котлет, биточков, шницеля?

- А) белая;
- Б) мучная;
- В) сахарная;
- Г) хлебная.

**11.**Какова цель заправки птицы?

- А) придать ей компактную форму;
- Б) ускорить процесс тепловой обработки;
- В) удобнее нарезать на порционные куски.
- Г) все ответы верные
- Д) все ответы неверные

**12.**В каком виде отваривают овощи для приготовления винегрета:

- А) в кожуре;
- Б) без кожуры;
- В) в виде овощной смеси.

**13.**При приготовлении желе соотношение массы желатина и воды составляет:

- А) 1 : 2;
- Б) 1 : 4;
- В) 1 : 8.

**14.**Подберите необходимые продукты для приготовления следующих сиропов:

А) сироп для промочки;	1) сахар, вода, патока, эссенция;
Б) сироп для глазирования;	2) сахар, вода, кислота пищевая;
В) сироп инвертный;	3) сахар, вода, коньяк или десертное вино, эссенция ромовая;
Г) помада (основная);	4) сахар, вода, эссенция;

**15.**Подберите необходимые продукты для приготовления следующих кремов:



А) крем сливочный (основной);	1) масло сливочное, сахар, яйца, молоко цельное, ванильная пудра, коньяк или десертное вино;
Б) крем сливочный «Новый»;	2) масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное, ванильная пудра, коньяк или десертное вино;
В) крем «Шарлотт»;	3) масло сливочное, сахар, яйца, ванильная пудра, коньяк или десертное вино, вода;
Г) крем «Гляссе»;	4) масло сливочное, сахар, сгущенное молоко, ванильная пудра, коньяк или десертное вино, вода;

16. Заварной крем используют для:

- А) склеивания пластов и украшения изделий;
- Б) склеивания пластов и заполнения закрытых полостей;
- В) отделки и наполнения полостей.

17. Для развития дрожжей оптимальной является температура:

- А) 28 – 32°;      Б) 35 – 45°;      В) 45 – 50°.

18. При замене части муки крахмалом происходит:

- А) снижение клейковины муки;
- Б) приобретает более сладкий вкус;
- В) меньше крошится при резке;
- Г) образуется более плотный мякиш;
- Д) бисквит получается более сухим и с мелкими порами;

19. Определите причину возникновения следующего дефекта изделий из блинчатого теста:

- *Готовое тесто получилось с комками.*      Причина? Способ устранения?

20. Впишите недостающие ответы:

Пряничное тесто можно приготовить двумя способами:

- А) .....      Б) .....

21. Чтобы при выпечки целым пластом слоеное тесто не сжималось, кондитерские листы:

- А) посыпают мукой;
- Б) смачивают водой;
- В) хорошо смазывают растительным маслом.

**22.** В рецептуру сырцовой глазури для украшения изделий входят следующие продукты:

- А) белки яиц, сахар-песок, сгущенное молоко;
- Б) белки яиц, сахарная пудра, лимонная кислота;
- В) белки яиц, сахарная пудра, вода, лимонная кислота.

**23.** В состав пирожного «Бисквитного со сливочным кремом» входят следующие полуфабрикаты:

- А) бисквит, сироп для промочки, крем белковый, сгущенное молоко, начинка фруктовая;
- Б) бисквит, крем сливочный, начинка фруктовая, фрукты, бисквитная крошка;
- В) бисквит, сироп для промочки, крем сливочный, начинка фруктовая;

**24.** Приготовление торта «Слоеный с кремом» состоит из следующих операций:

- А) слоеные пласты выпекают, охлаждают, прослаивают и покрывают поверхность и бока сливочным кремом, обсыпают слоеной крошкой и сахарной пудрой.
- Б) слоеные пласты выпекают, охлаждают, прослаивают и покрывают поверхность и бока заварным кремом, обсыпают бисквитной крошкой и сахарной пудрой.
- В) слоеные пласты выпекают, не охлаждая, прослаивают и покрывают поверхность и бока фруктовой начинкой, обсыпают слоеной крошкой и сахарной пудрой.

**Ситуационная задача:**

**25.** На предприятие поступило некачественное яйцо (бой).

Можно ли приготовить бисквитное тесто. Ваши действия?

**26.** Поскольку свойства котлетной массы зависят от использованного сырья, какие действия вы предпримете, если:

- котлетная масса не вязкая?

Критерии оценивания усвоения знаний обучающимися при проведении тестирования:

- оценка 5 (отлично) ставится, если обучающийся выполнил от 85-100% заданий;
- оценка 4 (хорошо) ставится, если обучающийся выполнил 70-84% заданий;
- оценка 3 (удовлетворительно) ставится, если обучающийся выполнил 50-69% заданий;
- оценка 2 (неудовлетворительно) ставится, если обучающийся выполнил менее 50% заданий.

## **5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ**

Автор(ы)/составители:

Бойко Елена Григорьевна преподаватель ГБПОУ НСО "Куйбышевский политехнический колледж"