ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар ООО «Грант»



_____ Д.С. Петухов
подпись

«__18__» ____05____ 20__26__ г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»



_____ Т.Е. Шпак
подпись

«__18__» ____05____ 20__26__ г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии: 16675 Повар

наименование программы: Повар

г. Тюмень, 2026 год

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

по профессии: 16675 Повар

наименование программы: Повар

1. Цели реализации Программы

Программа повышения квалификации рабочих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию Повара четвертого разряда, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии без повышения образовательного уровня.

Целью программы повышения квалификации рабочих по профессии 16675 Повар, является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 5 разряду по профессии «Повар

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего 16675 Повар, и разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

– Федеральным законом №158-фз от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»;

– Приказом Минобрнауки России от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессии рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

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

– Профессиональным стандартом Повар утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н.

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 5 разряд

2.2 Требования к результатам освоения Программы

В результате освоения Программы слушатель должен:

Знать:

З-1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

З-2 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

З-3 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

З-4 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий

З-5 Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

З-6 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке

З-7 Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

З-8 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

З-9 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

З-10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания

З-11 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

З-12 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

З-13 Технологии в молекулярной кухне

З-14 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

З-15 Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

З-16 Правила эксплуатации кухонных роботов

З-17 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Уметь:

У-1 Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У-2 Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-3 Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий

У-4 Проводить обучение помощника повара на рабочем месте

У-5 Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения

У-6 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У-7 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

У-8 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам

У-9 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

У-10 Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур

У-11 Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-12 Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

У-13 Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

У-14 Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

Владеть трудовыми действиями(ТД1):

ТД-1 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-2 Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-3 Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-4 Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-5 Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-6 Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-7 Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

Категория слушателей: лица, имеющие свидетельство о профессии рабочего/должности служащего

Трудоемкость обучения: 160 академических часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Форма контроля
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*
1.	**Модуль 1. Организация производства**	**18**	**5**	**11**		**2**	
1.	Раздел 1. Требования охраны труда и техники безопасности	4	3	–	–	1	Дифференцированный зачет
2.	Раздел 2. Калькуляция и учет в общественном питании. Технологические карты	14	2	11	–	1	Дифференцированный зачет
2.	**Модуль 2. Приготовление и подготовка блюд к реализации**	**28**	**4**	–	**20**	**4**	
1.	Раздел 1. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов	8	1	–	6	1	Дифференцированный зачет
2.	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	8	1	–	6	1	Дифференцированный зачет
3.	Раздел 3. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	6	1	–	4	1	Дифференцированный зачет
4.	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента	6	1	–	4	1	Дифференцированный зачет
	Производственная практика	108	–	–	108		–
	Квалификационный экзамен	6	–	–	–	6	Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	**160**	**9**	**11**	**128**	**12**	–

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ ПК/ ТД
1.	**Модуль 1. Организация производства**			
1.	**Раздел 1. Требования охраны труда и техники безопасности**		**18**	
1.1	Тема 1.1 Организация рабочего места. Эксплуатация технологического оборудования	**Содержание**	**4**	
		Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.	1	З-1, З-2
		Классификация оборудования предприятий общественного питания		
		Общие сведения о машинах предприятий общественного питания и механизмах		
		Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания		
1.2	Тема 1.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	**Содержание**	2	З-1, З-2
		Общие требования охраны труда и пожарной безопасности.		
		Безопасные методы труда на производстве		
		Требования безопасности к оборудованию рабочих мест и ведению технологического процесса		
		Законодательство по охране труда и техники безопасности, производственный травматизм, основные мероприятия по технике безопасности на производстве		
	Зачет			
2.	**Раздел 2. Калькуляция и учет в общественном питании. Технологические карты**		**1**	
2.1.	Тема 2.1. Бухгалтерский учет. Сборник рецептур	**Содержание**	**14**	
		Ведение бухгалтерского учета. Оформление документов. Технологические процессы и потери.	1	З-8
		Принцип составления сборника рецептур		
		Практическое занятие 1	4	У-6
		Расчет нормы затрат сырья. Перерасчет при замене продуктов.		
2.2.	Тема 2.2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание**	1	З-8
		Определение продажной стоимости продукции общественного питания.		
		Практическое занятие 2	4	У-6

		Составление калькуляционных карт		
2.3.	Тема 2.3. Технологические карты	**Практическое занятие 3**	3	У-6
		Разработка технологических карт на различные блюда сложного ассортимента		
	Зачет			
2.	**Модуль 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд**		**1**	
1.	**Раздел 1. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов**		**28**	
1.1	Тема 1.1 Процессы приготовления и подготовки полуфабрикатов сложного ассортимента.	**Содержание**	**8**	
		Характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП	1	З-1, З-2, З-3, З-4, З-10
		Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него		
		Правила составления заявки на сырьё		
		Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.		
		Органолептическая оценка качества и безопасности ингредиентов.		
		Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству полуфабрикатов сложного ассортимента. Способы минимизации отходов.		
1.2	Тема 1.2 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов с использованием современных технологий	**Лабораторное занятие № 1**	1	У-1, У-2, У-3
		Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке.		
		Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки.		
1.3	Тема 1.3 Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием современных технологий	**Лабораторное занятие № 2**	1	У-1, У-2, У-3, У-4 – У-8
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке.		
		Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать.		
		Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски		

		из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей).		
		Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета). Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур.		
1.4	Тема 1.4 Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с использованием современных технологий	**Лабораторное занятие № 3**	2	У-4 – У-8
		Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки.		
		Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса		
		Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы		
		Приготовить сложные полуфабрикаты с использованием приемов шпигования, маринования в вакуумированном виде. Определить отходы и потери при механической обработке мяса.		
1.5	Тема 1.5 Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи с использованием современных технологий	**Лабораторное занятие № 4**	2	У-4 – У-8
		Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки.		
		Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы.		
		Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек.		
		Определить отходы и потери при механической обработке птицы.		
	Зачет		1	
2.	**Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями**		**8**	
2.1	Тема 2.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка	**Содержание**		
		Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	1	З-1 – З-17

	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	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.		
		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.		
		Современные технологии и методы приготовления.		
		Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.		
2.2	Тема 2.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента	**Лабораторное занятие № 5**	1	У-1 – У-14
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.		
		Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи.		
		Приготовить: консоме из птицы с гарниром. Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.		
		Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета,		

		баланс, композицию, стиль и креативность.		
2.3	Тема 2.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	**Лабораторное занятие № 6**	1	У-1 – У-14
		Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.		
		Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.		
		Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные.		
		Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.		
		Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.		
2.4	Тема 2.4 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Лабораторное занятие № 7**	2	У-1 – У-14
		Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.		
		Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.		
		Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи. Приготовить блюда из рыбы различными способами.		
2.5	Тема 2.5 Приготовление	**Лабораторное занятие № 8**	2	У-1 – У-14

	блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента	Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.		
		Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.		
		Приготовить горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
		Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.		
	Зачет		1	
3.	**Раздел 3. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями**		**6**	
3.1	Тема 3.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Содержание**	1	З-1 – З-17
		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 сложного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.		
		Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.		
		Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок		
3.2	Тема 3.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента.	**Лабораторное занятие № 9**	2	У-1 – У-14
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.		
		Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов		

		органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд.		
		Приготовить (на выбор блюда из каждой группы): холодные соусы, салаты из сырых и вареных продуктов, несмешанные салаты, салаты-коктейли, теплые салаты.		
		Продемонстрировать работу с текстурами. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.		
3.3	Тема 3.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента	**Лабораторное занятие № 10**	2	У-1 – У-14
		Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.		
		Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.		
		Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи.		
		Приготовить блюда на выбор. Продемонстрировать работу с текстурами.		
		Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.		
	Зачет		1	
4.	**Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента**		**6**	
4.1	Тема 4.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	1	З-1 – З-17
		Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
		Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов.		
		Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов сложного ассортимента.		
		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.		
4.2	Тема 4.2 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**Лабораторное занятие № 11**	4	У-1 – У-14
		Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.		
		Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.		
		Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.		
		Произвести приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.		
		Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.		
		Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность		
		Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд.		
	Зачет		1	
	Производственная практика		**108**	ТД-1 – ТД-7
	Квалификационный экзамен		**6**	
		Всего	**160**	

3.3. Тематический план и содержание производственной практики

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПП.00	Производственная практика	108	ТД-1 – ТД-7
ПП.01	- Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии; - Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macédonienne)); - Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей); - Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета).	18	ТД-1 – ТД-7
ПП.02	- Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса (из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куска мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой— порция мякоти овальной формы, без жира, из заднетазовой части; из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина	18	ТД-1 – ТД-7

	или баранина, эскалоп; из телятины — натуральные котлеты и эскалоп). - Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские). - Приготовить сложные полуфабрикаты с использованием приемов шпигования, маринования в вакуумированном виде.		
ПП.03	- Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну нитку” и “в две нитки”). - Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные. - Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). - Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек. - Определить отходы и потери при механической обработке птицы.	18	ТД-1 – ТД-7
ПП.04	- Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. - Составить меню блюд. - Составить	18	ТД-1 – ТД-7

	последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. - Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. - Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. - Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. - Приготовить: консоме из птицы с гарниром. - Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю. - Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.		
ПП.05	- Приготовить: 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 шиитаке жареные. - Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.	18	ТД-1 – ТД-7
ПП.06	- Приготовить: -блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат); -рулет из рыбы, с	18	ТД-1 – ТД-7

	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. - Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. - Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. - Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. - Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. - Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. - Дать оценку качества приготовленных блюд.		

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, темы
1 неделя	Модуль 1. Организация производства Раздел 1. Требования охраны труда и техники безопасности Раздел 2. Калькуляция и учет в общественном питании. Технологические карты Модуль 2. Приготовление и подготовка блюд к реализации

	Раздел 1. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями Раздел 3. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента
2 неделя	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента Производственная практика
3 неделя	Производственная практика
4 неделя	Производственная практика Квалификационный экзамен
[+] Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

№ п/п	Наименование мастерской/лаборатории/аудитории (адрес, площадь)	Материально-техническое оснащение мастерской/ лаборатории/аудитории (используемое оборудование, материалы)	Реализуемые части Программы (модули, темы, разделы)
1.	Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»	– **Рабочее место преподавателя** – 1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt\600W\Win10Pro) +Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet)); – **Рабочие места обучающихся** – 15 шт.; маркерная доска	Теоретическое обучение.
2.	Мастерская по компетенции «Поварское дело»	**Общее оснащение рабочих мест** **Оборудование:** – аппарат шоковой заморозки, – блендер ручной Braun 4200-MQ9005X – весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5 – микроволновая печь, – миксеры планетарные, – плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5	Практические занятия; Итоговая аттестация.

		–шкафы холодильные – шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P - пароконвектомат - слайсер - фритюрница - вакуумный упаковщик - блендер стационарный - термомиксер **Инструменты:** производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки **Расходные материалы:** губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки	

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)
2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина. -М.: Гиорд, 2014 -768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. требования к оформлению, построению и содержанию.
8. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов.
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Основная литература

1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для СПО / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352 с.

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений СПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

3. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

4. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для СПО / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 256 с.

7.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 332 с.

Дополнительная литература

1.Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник / В.Н. Голубев. – М.: ИЦ Академия, ИРПО. – 2018. – 175 с.

2.Потапова И. И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2018 – 80 с.

3.Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 144 с.

4.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 496 с.

5.Питание и общество / ГастрономЪ // – ежемесячные журналы

Электронные ресурсы

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://knigakulinara.ru

2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://studentam.net

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по Программе предназначена для оценки результатов освоения обучающимся разделов Программы и проводится в виде зачетов.

По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация по Программе представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего, состоящего из теоретической части (тестирование) и практической части (квалификационный экзамен по профессии 16675 Повар в форме практической квалификационной работы).

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1. Типовые задания для проведения итогового тестирования

1. К какому способу тепловой обработки относят припускание?

а) к основному
б) к вспомогательному
в) к комбинированному
г) ко всем вышеперечисленным

2. Какое растение относится к овощам?

а) рис
б) редис
в) кукуруза
г) бобы

3. По данным показателям качества определите овощное блюдо: «Вкус слегка соленый с ароматом овощей и молока, консистенция мягкая; форма нарезки сохранена, цвет свойственный овощам»:

а) вареные овощи
б) припущенные овощи
в) тушеные овощи
г) запеченные овощи

4. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся …

а) при припускании;
б) при варке.

5. Сочетается ли картофель и лимон?

а) нет
б) да

6. Для чего в приготовлении используется клубника с фасолью?

а) для десерта
б) для соуса к мясу
в) для салата

7. Для приготовления овощного рагу овощи нарезают…

а) брусочками
б) соломкой
в) ломтиками
г) кружочками
д) дольками

8. Мясо размораживают …

а) в воде и на воздухе
б) только в воде
в) только на воздухе
г) комбинированным способом
д) предварительно разрубив на куски

9. Пластование – это…

а) удаление внутренностей
б) удаление визиги
в) деление крупной рыбы на продольное филе
г) удаление плавников
д) удаление головы

10. Сочетаются ли креветки с грецкими орехами?

а) да
б) нет

11. Укажите гарантийный срок хранения очищенных корнеплодов при t = 0-4С …

а) не более 6 часов;
б) не более 12 часов;
в) не более 24 часа;

г) не более 36 часов.

12. При какой температуре нужно выпекать маффины?

а) 170°С 10-15 мин

б) 190°С 15-20 мин

в) 180°С 10-15 мин

13. Свежая зелень прослужит дольше, если:

а) завернуть ее в фольгу и положить в холодильник

б) сделать из нее букет, поставить в баночку с водой и убрать в холодильник

14. Картофельный крокет панируют:

а) в муке

б) в сухарях

в) в двойной панировке

15. Для чего используются кубики маленькие?

а) тушение, приготовление супов;

б) жарка и запекание;

в) гарнир к холодным блюдам и для салатов.

16. Какую форму имеет полуфабрикат биточек?

а) круглую – приплюснутую;

б) овально-приплюснутую;

в) полумесяца.

17. Для чего используется соломка?

а) тушение;

б) жарка;

в) приготовление супов.

18. Для чего используются брусочки?

а) тушение;

б) жарка;

в) приготовление супов.

19. В чем отличие крем-супа от супа-пюре?

а) в крем-суп добавляют сливки

б) в крем-суп добавляют крем

в) ничем не отличаются

20. Для приготовления майонеза масло вливают:

а) тонкой струйкой

б) влить сразу

21. Какую часть курицы используют для приготовления куриных наггетсов?

а) филе

б) бедро

в) голень

22. Какой формы должны быть сырники?

а) круглой

б) квадратной

в) ромбовидной

23. Готовые соусы на мясном бульоне перед подачей загущают:

а) льезоном

б) сливочным маслом

в) уксусом

24. Почему на картофельном рулете после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная;

б) картофельная масса плотная;

в) не сделали проколы.

25. Перед тем, как жарить картофель, его необходимо:

а) бланшировать;
б) варить;
в) обсушить.

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
а	б	б	б	б	б	д	в	в	а	в
12	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**
б	б	в	в	а	б	б	а	а	а	а
23	**24**	**25**								
б	б	в								

2. Типовое задание для проведения практической квалификационной работы

1. Приготовить горячее блюдо из курицы с гарниром.
2. Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски ово-лакто с использованием пасты собственного приготовления.
3. Приготовить 3 порции Десерта на выбор.

6. Составители Программы

Андреева Юлия Вячеславовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист отделения ДПО ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»