Комитет по образованию Администрации г. Улан-Удэ
Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования
«Учебный центр г. Улан-Удэ»

Принята на заседании
Педагогического
Совета МАУ ДО УЦ

Протокол № 13

«26» 08 2026 г.

Утверждаю
Директор МАУ ДО УЦ
г. Улан-Удэ
Скворцова Е.Л.

Приказ №126 от «27» 08 2026 г.
м.п.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«ПОВАР 2 РАЗРЯДА»
КОД: 103759

Составитель:
Ерофеева Людмила Владимировна
Мастер производственного обучения

г. Улан-Удэ

Реализация программы предусмотрена на базе МАУ ДО УЦ г. Улан-Удэ на основе Устава и Лицензии (серия 03Л01 № 0001108), выданной Министерством образования и науки Республики Бурятия 5 апреля 2016 года, регистрационный номер 2557, действительной бессрочно.

Организация-разработчик программы: Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования «Учебный центр г. Улан-Удэ»

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета (протокол № 13 от 26.08.26) утверждена приказом директора МАУ ДО УЦ от 27.08.26 № 126

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовую основу разработки основной программы профессионального обучения «Повар» составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"
- Приказ министерство труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н
Об утверждении профессионального стандарта "повар" № 557
- ФГОС: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 216 часов при очной форме подготовки, включающей аудиторную и вне аудиторную (самостоятельную) учебную работу слушателя и практическую подготовку.

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, птица. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки, Обработка субпродуктов.

Повар 2 разряда должен знать: правила первичной кулинарии обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройства, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба .

Повар 2 разряда должен уметь:

- 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.

Цель реализации программы

- формирование и (или) совершенствование у обучающихся профессиональных компетенцией и обеспечение практического опыта по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация.

Программа профессионального обучения «Повар» представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации. Программа содержит учебный план, календарный учебный график, рабочую программу, оценочные и методические материалы.

После освоения программы обучающийся **должен знать**:

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. - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
10. - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
11. - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
12. - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
13. - Принципы ХАССП в организациях общественного питания

После освоения программы обучающийся **должен уметь**:

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

2. - Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
3. - Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
4. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
5. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
6. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
7. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
8. Производить обработку овощей, фруктов и грибов
9. Нарезать и формовать овощи и грибы
10. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
11. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
12. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
13. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
14. Готовить блюда и гарниры из овощей
15. Готовить каши и гарниры из круп
16. Готовить блюда из яиц
17. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
18. Готовить блюда из бобовых
19. Готовить мучные блюда
20. Готовить горячие напитки
21. Готовить сладкие блюда
22. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
23. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
24. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессиональной подготовки
«Повар 2- 3 разряда»

	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Теория	Практика	Тип контроля
1.	**Модуль 1. Теоретическое и практического обучение Охрана труда**	**12**	**6**	**6**	**Входной контроль (опрос)**
2	**Организация и оборудование ПОП, требования ХАССП**	**21**	**15**	**6**	
3	**Модуль 2. Специальный курс**	**6**		**6**	
4	**Основы товароведения**	**48**	**18**	**30**	
5	**Первичная обработка сырья**	**36**	**18**	**18**	**Промежуточная аттестация**
6	**Технология приготовления горячих блюд**	**48**	**12**	**36**	
7	**Технология приготовления холодных блюд напитков**	**45**	**18**	**27**	
8	**Квалификационный экзамен**				**Экзамен**
	Итого часов	**216**	**87**	**129**	

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
основной программы профессиональной подготовки/переподготовки
«Повар 2- 3 разряда»

	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Теория	Практика
1	**Модуль 1. Теоретическое обучение**	**12**	**6**	**6**
1.1.	Охрана труда, гигиена и санитария. Основные санитарные требования для ПОП		3	3
1.1.2	Общие требования охраны труда повара и пожарной безопасности.		3	3
1.2.	**Организация и оборудование ПОП, требования ХАССП**	**21**	**15**	**6**
1.2.1	Характеристика ПОП		3	
1.2.2	Организация заготовочных и доготовочных цехов		3	3
1.2.3	Механическое и тепловое оборудование и раздача		3	3
1.2.4.	Основные требования ХАССП		6	
	Модуль 2. Специальный курс	**6**		**6**
2.1	Калькуляция и учет			3
2.2	Разработка технологических карт			3
	Модуль 3. Специальный курс			
3.1	**Основы товароведения**	**48**	**18**	**30**
3.1.1	Общие сведения о сырье. Плоды, овощи, грибы. Зерно и продукты его переработки.		6	6
3.1.2	Мясо и мясные продукты. Рыба и рыбные продукты.		6	6
3.1.3	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты.		3	12
3.1.4	Крахмал, сахар, мед и кондитерские		3	6
3.2	**Первичная обработка сырья**	**36**	**18**	**18**
3.2.1	Основные механические и тепловые процессы		3	3

	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Теория	Практика
3.2.2	Первичная обработка овощей		3	3
3.2.3	Первичная обработка мяса		6	6
3.2.4	Первичная обработка птицы		3	3
3.2.5	Первичная обработка рыбы		3	3
3.3	**Технология приготовления горячих блюд**	**51**	**15**	**36**
3.3.1	Супы		3	9
3.3.2	Соусы		3	6
3.3.3	Блюда и гарниры из овощей.		3	9
3.3.4	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий		3	9
3.3.5	Блюда из рыбы и морепродуктов		3	3
3.4	**Технология приготовления холодных блюд напитков**	**39**	**15**	**24**
3.4.1	Бутерброды и холодные закуски		3	6
3.4.2	Технология приготовления салатов		3	3
3.4.3	Технология приготовления сладких блюд		3	9
3.4.4	Технология приготовления напитков.		3	3
3.4.5	Особенности детского питания		3	3
4	**Квалификационный экзамен (консультация, экзамен)**			
	Консультация			
	Квалификационный экзамен			Экзамен
	Итого часов	**216**	**87**	**129**

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧИХ ПРОГРАММЫ МОДУЛЕЙ

Модуль 1. Теоретическое обучение

Требования СанПин, охраны труда повара и пожарной безопасности

Основные требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Общие требования охраны труда повара. Требования охраны труда перед началом работы. Перед началом эксплуатации котлов, электросковороды и другого оборудования. Требования охраны труда во время работы. Требования охраны труда по окончании работы. Требования охраны труда в аварийных ситуациях. Требования пожарной безопасности.

Организация и оборудование ПОП, требования ХАССП

Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники, составления заявок на сырьё. Количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.

Тема 2. Организация заготовочных и доготовочных цехов.

Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов. Организация рабочих мест. Организация работы доготовочных цехов

Тема 3. Механическое и тепловое оборудование и раздача. Тема 1. Механическое оборудование. Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Автоклавы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование. Электрические кипятильники. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты. Тепловые стойки.

Тема 4. Основные требования ХАССП.

Понятие ХАССП. Основные требования ХАССП.

Модуль 2. Специальный курс

Основы товароведения

Тема 1. Введение Химический состав продовольственных товаров. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества. Хранение пищевых продуктов - режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Классификация свежих овощей по различным признакам. Клубнеплоды. Корнеплоды. Капустные овощи. Луковые овощи. Салатно-шпинатные, пряные и десертные овощи. Тыквенные овощи. Томатные овощи. Бобовые и зерновые овощи. Свежие плоды (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические плоды). Маринованные, квашеные, соленые, моченые плоды и овощи. Сушеные плоды и овощи. Плодоовощные консервы. Сущность стерилизации, ассортимент, требования к качеству, использование кулинарии. Быстрозамороженные

плоды и овощи. Свежие и переработанные грибы. Особенности химического состава, классификация, понятие о несъедобных грибах, признаки доброкачественности, дефекты, использование в кулинарии.

Зерно и продукты его переработки Крупы. Крупяные концентраты. Мука. Макаронные изделия. Хлеб и булочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, использование в кулинарии.

Тема 2. Рыба и рыбные продукты. Пищевая ценность. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая, охлажденная, мороженная рыба. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Соленые, валеные, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Виды икры, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Рыбные консервы и пресервы. Нерыбные морепродукты.

Мясо и мясные продукты. Пищевая ценность. Краткая характеристика убойного скота. Понятие о первичной обработке скота, влияние отдельных технологических операций на качество мяса. Послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество и кулинарные свойства мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию, упитанности. Отличительные признаки и использование различных видов мяса. Категории упитанности, клеймение туш, требования к качеству обработки туш, полутуш, четвертин. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу, его использование и клеймение. Требования к качеству мяса, дефекты мяса. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, кулинарное использование. Колбасные, ветчинные изделия, мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Тема 3. Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры. Растительные масла. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, кулинарное использование.

Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. Мороженое. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Сыры. Особенности химического состава, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, пороки, кулинарное использование.

Тема 4. Вкусовые продукты. Классификация. Чай и чайные напитки. Химический состав, требования к качеству. Кофе и кофейные напитки. Пряности и приправы. Органолептическая характеристика. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование.

Первичная обработка сырья

Тема 1. Основные механические и тепловые процессы процессы.

Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки. Понятие о процессах, происходящих в продуктах при тепловой обработке. Значение в питании, классификация; приемы, применяемые при тепловой обработке овощей, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ (витаминов, минеральных солей и др.).

Тема 2. Первичная обработка овощей

Обработка овощей и грибов. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование. Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий

Тема 3. Первичная обработка мяса

Обработка мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Виды, состояние и пищевая ценность мясного сырья, поступающего в предприятия общественного питания. Качественная оценка сырья при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, зачистка, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, баранины, свинины, использование частей. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Ассортимент, нормы выхода, требования к качеству. Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Тема 4. Первичная обработка птицы

Сельскохозяйственная птица: характеристика поступающего сырья. Технологическая схема обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, опаливание, удаление головы, ног, крыльев, шеи, потрошение, промывание, заправка кур "в кармашек". Обработка и использование пищевых отходов.

Тема 5. Первичная обработка рыбы.

Требования к качеству рыбы, поступающей в предприятия общественного питания. Обработка рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления). Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной). Приготовление полуфабрикатов из рыбы: приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов. Нарезка, отбивание, панирование и др.; назначение каждого приема. Характеристика полуфабрикатов для варки, припускания, жарки запекания, тушения. Приготовление котлетной массы из рыбы, рецептура; характеристика полуфабрикатов из нее. Использование пищевых отходов, нормы отходов. Требования к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.

Технология приготовления горячих блюд

Тема 1. Технология приготовление супов

Технология и ассортимент приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства.

Органолептические способы определения степени готовности и качества. Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных суповПодготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции. Ассортимент молочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Взаимозаменяемость продуктов. Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам.. Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения Классификация соусов по виду и температуре подачи.

Технология приготовление соусов

Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовление соуса белого, красного основного. Технология приготовление молочных и сметанных соусов. Приготовление производных соусов. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов. Процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок и маринадов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Охлаждение, размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов. Технология приготовление яичномасляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовление заправок и маринадов.

=

Тема 2. Блюда и гарниры из овощей. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.

Блюда из мяса и мясных продуктов

Блюда из яиц и творога. Блюда из рыбы и морепродуктов

Технология приготовления холодных блюд напитков

Тема 1. Бутерброды и холодные закуски

Способы и приемы приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями Классификация бутербродов по способу приготовления, температуре подачи. Приготовление простых, сложных бутербродов. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей): холодных, горячих. Приготовление закусочных бутербродов (канапе) Приготовление ассорти рыбного, мясного. Декорирование, отпуск бутербродов, соблюдение температурного режима. Технология приготовления, оформления простых холодных блюд Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд: яйца под майонезом с гарниром; помидоры, фаршированные мясным салатом; рыба отварная с гарниром и хреном.

Тема 2. Технология приготовления салатов

Технология приготовления салатов из вареных овощей: винегретов, салата картофельного, салата картофельного с кальмарами, салата мясного, рыбного, с курицей, салата – коктейля. Подготовка основных и гастрономических продуктов; Организация рабочего места повара при приготовлении холодных закусок.

Тема 3. Технология приготовления сладких блюд

Классификация сладких блюд. Специфические приемы при приготовлении сладких блюд. Температурный и временной режим хранения холодных и горячих сладких блюд. Правила подготовки свежих фруктов и ягод. Технология приготовления, оформление и подача свежих фруктов и ягод. Приемы карвинга. Требования к качеству блюд их свежих фруктов и ягод. Технология приготовления желированных сладких блюд Подготовка желирующих веществ: желатин, агар-агар, крахмал. Технология приготовления желе. Виды и ассортимент желе. Технология приготовления самбука. Технология приготовления мусса. Требования к качеству, оформление и отпуск желированных сладких блюд Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные, гренки с фруктами, фрукты жареные в карамели, с медом. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 4. Технология приготовления напитков.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: квас, сбитень, освежающие напитки на основе минеральной воды, освежающие напитки на основе ягодных настоев и отваров, освежающие напитки на основе кисломолочных продуктов Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков. Технология приготовления горячих напитков Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления горячих напитков

Тема 5. Особенности детского питания

Особенности тепловой обработки для детского питания. Ассортимент сырья, запрещенный для применения в детском питании. Особенности подачи.

Критерии оценки теста для промежуточного зачета

За каждое правильно решенное тестовое задание присваивается по 1 баллу. Общая сумма баллов, которая может быть получена за тест, соответствует количеству тестовых заданий.

Оцениваемый показатель	**Оценка**		
	Удовлетворительно	**Хорошо**	**Отлично**
Процент набранных баллов из100% возможных	55 % и более	70 % и более	85 % и более
Количество тестовых заданий:8	4	5	От 6 и более

Критерии оценки практической части квалификационной работы

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. _____

Группа _____

_____

_____

Критерии оценивания	**Освоение**	
	0	1
Общие критерии		
Организация рабочего места		
Соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием		
Соблюдение правил личной гигиены и санитарии		
Соблюдение технологического процесса в соответствии с заданием		
Правильность выбора и применения инвентаря, оборудования		
ИТОГО баллов (максимум 5)		
Специальные критерии		
Оформление приготовленного блюда с учетом современных требований и качества готовой продукции		
Подготовка блюда к подаче с соблюдением температурного режима		
Презентация готовой продукции с самооценкой качества приготовленного блюда		
ИТОГО баллов (максимум 3)		
Оценка готовой продукции (бракераж)		
Внешний вид блюда, изделия		
Консистенция (текстура)		
Запах готового блюда, изделия		
Цвет готового блюда, изделия		
Вкус готового блюда, изделия		
ИТОГО баллов (максимум 5)		
Общее количество баллов *(максимум 13)*:		

Критерии оценивания:

Оценка 5 (отлично) - 12 – 13 баллов
Оценка 4 (хорошо) - 10 – 11 баллов
Оценка 3 (удовлетворительно) 8 – 9 баллов
Оценка 2 (неудовлетворительно) менее 8 баллов

Итоговая оценка _____

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Информационно-методические условия реализации программы:
учебный план;
календарный учебный график;
рабочая программа учебных предметов;
методические материалы и разработки;
расписание занятий.

Материально-технические условия реализации программы.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета: швейная мастерская.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, стенды, образцы тканей, плакаты, оборудование для практических работ, инструкционные карты по темам, комплекты раздаточного материала.

Оборудование:

1.Плита электрическая

2.Духовой шкаф

3. Весы настольные

4.Водонагреватель

5.Миксер

6.Мультиварка

7.Вытяжка

Инвентарь и посуда:

1.Столы железные

2.Шкаф навесной

3. Стеллаж для посуды

4.Набор посуды

5.Набор ножей

6.Разделочные доски

7.Раковины

8.Полка навесная

9.Резиновые коврики

СПИСОК УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко. - 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 510 с. https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_bibl_886068/
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2018. – 772 с. https://rusneb.ru/catalog/003970_000031_RU%7C%7C%7CPRLLer%7C%7C%7Cbooks61455/
3. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 304 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование). https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_BIBL_A_011978828/
4. Андонова Н. И. , Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания лабораторный практикум учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям "Поварское и кондитерское дело", "Технология продукции общественного питания" / Андонова Н. И. , Качурина Т. А..- М.: Академия, ТОП 50, 2019.- 175 с https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_BIBL_A_012034054/
5. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/Л.Г. Шатун.- Ростов-на -Дону: Феникс, 2017.- 250сю
6. Повар/сост. В.А. Барановский.- Минск: Букмастер, 2013.-448с.

Электронные ресурсы

1. Кулинарные книги поваров - https://povar.ru/books
2. Пряности и специи - https://www.bankreceptov.ru/spice/
3. www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
4. www.restoranoff.ru - портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
5. www.pitportal.ru - вестник индустрии питания

Календарный учебный график

Наименование профессии 16675 "Повар 2 разряда"

№ раздел	Наименование темы	Количество недель/часов																																			Всего за
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	
	Охрана труда, гигиена и санитария.Основные санитарные требования для ПОП	6																																			6
	Общие требования охраны труда повара и пожарной безопасности.		6																																		6
	Характеристика ПОП			3																																	3
	Организация заготовочных и доготовочных цехов			3	3																																6
	Механическое и тепловое оборудование и раздача				3	3																															6
	Основные требования ХАССП					3	3																														6
5	Калькуляция и учет						3																														3
	Разработка технологических карт							3																													3
	Общие сведения о сырье. Плоды, овощи, грибы. Зерно и продукты его переработки.							3	6	3																											12
7	Мясо и мясные продукты. Рыба и рыбные продукты.									3	6	3																									12
	Яйца и яичные продукты. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты.											3	6	6																							15
	Крахмал, сахар, мед и кондитерские														6	3																					9
9	Основные механические и тепловые процессы															3	3																				6
	Первичная обработка овощей																3	3																			6
10	Первичная обработка мяса																	3	6	3																	12
	Первичная обработка птицы																			3	3																6
	Первичная обработка рыбы																				3	3															6
11	Супы																					3	6	3													12
	Соусы																							3	6												9
	Блюда и гарниры из овощей.																									6	6										12
	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий																											6	6								12
	Блюда из рыбы и морепродуктов																													6							6
	Бутерброды и холодные закуски																														6	3					9
	Технология приготовления салатов																															3	6				9
	Технология приготовления сладких блюд																																	6	6		12
	Технология приготовления напитков.																																			6	6
	Особенности детского питания																																				6
	ИТОГО																																				216

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524459

Владелец Скворцова Елена Леонидовна

Действителен С 06.02.2026 по 06.02.2027