ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4A05C920DA3ED6984FD5A8BA66CAB7F9
Владелец: КАЛЬЧЕНКО ЕВГЕНИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ
Действителен: с 31.10.2025 до 24.01.2027

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Академия сервиса»

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
ГАПОУ «Академия сервиса»
Протокол № __ от «___» марта 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГАПОУ
«Академия сервиса»

_____ Е.А. Кальченко

Приказ №____ от «__» _____ 2026 г.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

«Мастер гастрономии»

г. Оренбург, 2026 год

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Мастер гастрономии»

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения:

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации программа составлена с учетом ежегодной коррекции тем в соответствии с интересами учащихся, природными склонностями и способностями. Приоритетным является не овладение знаниями, а приобретение умений применять полученные знания, овладение определенными способами социальных и учебных действий.

№ п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
2	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
3	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
4	ОК 04Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
5	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
6	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
7	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
8	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
9	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента

10	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
11	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
12	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
13	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
14	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
15	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
16	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
17	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом отребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
18	ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
19	ПК.8.1 Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки
20	ПК.8.2 Обслуживать гостей в зале организации питания
21	ПК.9.1 Готовить соусы, масляные заправки для пиццы.
22	ПК.9.2 Подготовка сыров для приготовления пиццы.
23	ПК.9.3 Приготовление различного ассортимента пицц.

Программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерскле дело (Приказ Министерства просвещения РФ от 14 ноября 2023 г. N 856 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.")

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование и лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением среднего профессионального образования и (или) высшего образования удостоверение о повышении квалификации выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения дополнительной профессиональной программы у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- принципы организации и подготовки рабочих мест, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд в соответствии с инструкциями и регламентами;
- технологические особенности приготовления сложных полуфабрикатов, горячих блюд (супов, соусов, гарниров, блюд из мяса, рыбы, овощей, молочных продуктов), холодных блюд, салатов и закусок;
- правила творческого оформления блюд и подготовки их к реализации с учётом потребностей различных категорий потребителей и форм обслуживания;
- основы хранения горячих и холодных соусов, заправок с соблюдением санитарных норм и рекомендаций;
- основы приёма заказов, презентации и продажи блюд, а также обслуживания гостей в зале организации питания;

–классификацию чая по степени ферментации, методы заваривания чая

–нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности

–классификацию кофе по видам и степени обжарки

–сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами

–правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания

–правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов –порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар

–виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей

–технику продаж и презентации блюд и напитков

–требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в питания по выбору блюд и напитков

– передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания

– правила и техника подачи чая и кофе

- основные направления молекулярной кухни;
- основные принципы молекулярной кухни;
- правила подготовки рабочего места для приготовления блюд молекулярной кухни;
- инвентарь для приготовления блюд молекулярной кухни;
- технологию приготовления блюд молекулярной кухни;
- температурный режим и правила приготовления пиццы,
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи пиццы температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству пиццы;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

уметь:

– организовывать подготовку рабочих мест, оборудования и сырья к процессу приготовления блюд и полуфабрикатов.

– выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных по ассортименту полуфабрикатов, горячих и холодных блюд.

– контролировать непродолжительное хранение соусов и заправок с сохранением качества и безопасности.

– эффективно принимать заказы у гостей, проводить презентацию блюд и напитков, обеспечивать высокий уровень обслуживания в зале.

– соблюдать технологические инструкции, санитарные нормы и стандарты качества на всех этапах производственного процесса.

– готовь и оформлять напитки (кофе, чай)

– рационально организовывать рабочее место подготавливать инвентарь для приготовления блюд молекулярной кухни

– применять на практике правила и приемы молекулярной кухни;

– работать с оборудованием молекулярной кухни;

– приготавливать блюда молекулярной кухни

– подавать различные виды кофе и чая;

– приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д.;

– приготовить чай и нечайный чай.

– сервировать кофе на банкетах и приемах;

– владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания;

– соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей прочими напитками;

– эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;

– проверять органолептическим способом качество сырья;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления пицц;

– готовить и оформлять пиццу в соответствии с технологическим процессом;

– организовывать рабочее место в соответствии с технологическим процессом приготовления пиццы;

– осуществлять бракераж готовой пиццы.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 216 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов/ модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	**Раздел 1. Основы кулинарного мастерства**	36	2	32	2	зачёт
2	**Раздел 2. Мастер по приготовлению пиццы**	36	12	24	2	зачёт
3	**Раздел 3. Бариста и титестер**	36	8	26	2	зачёт
4	**Раздел 4. Основы национальной кухни**	36	2	32	2	зачёт
5	**Раздел 5. Молекулярная кухня**	36	8	26	2	зачёт
6	**Раздел 6. Бизнес планирование**	30	18	12	зачет	зачет
	Итоговая аттестация	6				ДЭ
	ИТОГО:	216				

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	**Раздел 1. Основы кулинарного мастерства**	**36**	**2**	**32**	**2**	**зачёт**
1.1.	Правила безопасности труда. Основы гигиены и санитарии. Кухонное оборудование и инвентарь	2	2			
1.2.	Правила и виды нарезок.	2		2		
1.3.	Приготовление салатов	2		2		
1.4.	Приготовление холодных блюд и закусок	2		2		

1.5.	Приготовление супов	4		4		
1.6.	Приготовление горячих блюд и гарниров	6		6		
1.8.	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	2		4		
1.9.	Приготовление блюд из яиц и творога	2		2		
1.10	Приготовление блюд из рыбы	4		4		
1.11	Приготовление блюд из мясных продуктов	6		6		
1.12	Промежуточная аттестация	2			2	зачет
2.	**Раздел 2. Мастер по приготовлению пиццы**	36	12	22	**2**	**зачёт**
2.1.	Организация процесса приготовления различных видов пицц.	2	2			
2.2.	Подготовка и обработка сырья, приготовление различных видов «топпинга»	4	**4**			
2.3.	Приготовление «Теста Пицца» и «Теста Краст» для пицц различного ассортимента	4	**4**			
2.4.	Приготовление соусов, масляных смесей и заправок для различного ассортимента пицц	2	**2**			
2.5.	Приготовление различного ассортимента пицц	22		22		
2.6.	Промежуточная аттестация	**2**			**2**	
3	**Раздел 3. Бариста и титестер**	36	8	26	2	зачёт
3.1	Начало кофейной культуры. Зерновая идентичность. Анатомия кофе. Обработка кофе. Обжарка и помол	4	4			
3.2	Заваривание и профессиональная дегустация кофе	4		4		

3.3	Приготовление кофе в эспрессо-машине	20	2	18		
3.4	Наука и искусство приготовления чая	6	2	4		
3.5	Промежуточная аттестация	2			2	**зачет**
4	**Раздел 4. Основы национальной кухни**	36	2	32	**2**	зачёт
4.1	Национальные традиции и культуры питания народов	2	2			
4.2	Славянская кухня	4		4		
4.3	Татарская и башкирская кухня	4		4		
4.4	Кухни народов Средней Азии	4		4		
4.5	Кухни народов Кавказа	6		6		
4.6	Европейская кухня	4		4		
4.7	Балканская кухня	4		4		
4.8	Азиатская кухня	6		6		
4.9	Промежуточная аттестация	2			**2**	**зачет**
5	**Раздел 5. Молекулярная кухня**	36	8	26	**2**	зачёт
5.1	Основы молекулярной кухни	2	2			
5.2	Ингредиенты и оборудование молекулярной кухни	2	2			
5.3	Технологии молекулярной кухни	30	4	26		
5.4	Промежуточная аттестация	2			2	Зачет
6	**Раздел 6. Бизнес планирование**	30	18	12		
6.1						
…						
7	**Итоговая аттестация**	**6**				**ДЭ**
	ИТОГО:	**216**				

3.3. Рабочие программы разделов

Раздел 1. Основы кулинарного мастерства

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Правила безопасности труда. Основы гигиены и санитарии. Кухонное оборудование и инвентарь	*лекция*	2	Правила безопасности труда. Основы гигиены и санитарии. Кухонное оборудование и инвентарь. Инструктаж по ТБ и ОТ
Правила и виды нарезок.	*Практическое занятие*	2	Правила и виды нарезок.
Приготовление салатов	*Практическое занятие*	2	Приготовление и оформление салатов «Коктейль»
Приготовление холодных блюд и закусок	*Практическое занятие*	2	Приготовление оформление брускетт, канапе, закрытых бутербродов, сэндвичей
Приготовление супов	*Практическое занятие*	4	Приготовление и оформление супов: сборная солянка, борщ классический, щи из свежей капусты
Приготовление горячих блюд и гарниров	*Практическое занятие*	6	Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	*Практическое занятие*	4	Приготовление и оформление блюда (Паста Карбонара)
Приготовление блюд из яиц и творога	*Практическое занятие*	2	Приготовление и оформление блюд из яиц и творога: яйцо Бенедикт, сырники
Приготовление блюд из рыбы	*Практическое занятие*	4	Приготовление блюд из рыбы (фаршированная щука, котлеты из рыбной массы с гарниром)
Приготовление блюд из мясных продуктов	*Практическое занятие*	6	Приготовление блюд из мясных продуктов: куриный рулет, котлета по-киевски)
Промежуточная аттестация		2	

Раздел 2. Мастер по приготовлению пиццы

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Организация процесса приготовления различных видов пицц.	лекция	2	Значение определений Пицценьоло, Пиццмейкер, профессиональная деятельность. Организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, посуда, инструменты для приготовления пицц. Правила безопасной эксплуатации оборудования.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			Санитарные нормы при приготовлении пиццы. Технологические документы для приготовления пиццы.
Подготовка и обработка сырья, приготовление различных видов «топпинга»	лекция	4	Первичная обработка овощей, грибов и приправ. Приготовление соусов. Подготовка муки, яиц, жиров, сахара, молока, дрожжей для приготовления теста пиццы и теста краст. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. Подготовка гастрономических полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Обработка и приготовление основных гастрономических полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
Приготовление «Теста Пицца» и «Теста Краст» для пицц различного ассортимента	Лекция	4	Классификация пицц. Исторические аспекты приготовления пиццы в разных странах Особенности технологического процесса приготовления «ПИЦЦА ТЕСТА» Особенности технологического процесса приготовления «ТЕСТА КРАСТ»
Приготовление соусов, масляных смесей и заправок для различного ассортимента пицц	*Лекция*	2	Приготовление томатных соусов, использование, условия и сроки хранения. Приготовление овощных и пряных соусов, использование, условия и сроки хранения. Приготовление масляных заправок, использование, условия и сроки хранения. Приготовление соусов для подачи, использование, условия и сроки хранения.
Приготовление различного ассортимента пицц	*Практическое занятие*	22	1. Приготовление, оформление и отпуск итальянской пиццы «Маргарита»

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			2. Приготовление, оформление и отпуск итальянской пиццы «Маринара» 3. Приготовление, оформление и отпуск итальянской пиццы «Пепперони» 4. Приготовление, оформление и отпуск итальянской пиццы «Четыре сыра» 5. Приготовление, оформление и отпуск американской пиццы «Пепперони» 6. Приготовление, оформление и отпуск американской пиццы «Манхетен» 7. Приготовление, оформление и отпуск американской пиццы «Четыре сыра» 8. Приготовление, оформление и отпуск американской пиццы «Кальцоне»
Промежуточная аттестация		2	

Раздел 3. Бариста и титестер

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Начало кофейной культуры. Зерновая идентичность. Анатомия кофе. Обработка кофе. Обжарка и помол	*Лекция*	4	История происхождения кофе. Генеалогия кофе. Кофе Арабика. Кофе Робуста. Кофе Либерика. Дикий кофе и гибриды. Анатомия кофе. Методы сбора урожая: стриппинг. Пиккинг. Виды обработки урожая и их влияние на вкус кофе. Полумытая обработка. Профиль вкуса и аромата Обжарка и помол зеленых зерен. Обнаружение дефектов.Обжарка. Эффекты обжарки. Стили обжарки. Ростеры. Профиль обжарки. Помол.
Заваривание и профессиональная дегустация кофе	*Лекция*	4	Сифон/вакуумная кофеварка. Использование пара. Поршневой механизм.Перколятор.Автоматичес

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			кая капельная кофеварка. Френч-пресс.Аэропресс. Колд брю. V60/HARIO, Кемекс. Гейзерная кофеварка. Техника приготовления фильтр кофе. Отработка навыков приготовления фильтр кофе Изучение вкусов кофе. Колесо вкусов. Качество кофе. Профессиональная дегустация. Экстракция: крепость и вкус. Каппинг кофе. Определение вкуса кофе
Приготовление кофе в эспрессо-машине	*Лекция*	2	Эспрессо-машина. Инструкция приготовления кофе.Ристретто. Метод медленной экстракции. Метод короткого шота. Разновидности Эспрессо
	Практические занятия	18	Отработка навыков темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт
Наука и искусство приготовления чая	*Лекция*	2	Происхождение чая. Восток и запад. Чай в соединенных штатах. Множество названий чая. Ботаника чая. Разновидности чайного куста. Условия выращивания. Сорта. Производство чая. Зоны культивации чая Ключевые составляющие чая. Биохимия чая. Чай без кофеина Черный чай. Зеленый чай. Белый чай. Пуэр. Смешивание чая. Ароматизированные чаи. Чаи с добавками. Копченые чаи. Заваренный чай. Язык чая. Покупка и хранение чая Вода для чая. Количество и вес чая для заваривания. Температура воды. Заваривание чая. Турбулентность и заваривание. Добавки. Нечайные чаи Способы приготовления чая
	Практические занятия	4	Приготовление чая способом Гунфу Ча.
Промежуточная аттестация		2	

Раздел 4. Основы национальной кухни

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Национальные традиции и культуры питания народов	*Лекция*	2	Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Характерные особенности национальных кухонь, их классификация.
Славянская кухня	Практические занятия	4	Исторический путь развития кухни славянских народов. Приготовление блюд: –Русской кухни. –Белорусской кухни. –Украинской кухни.
Татарская и башкирская кухня	Практические занятия	4	Приготовление блюд татарской и башкирской кухни.
Кухни народов Средней Азии	Практические занятия	4	Приготовление блюд: - Узбекской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. - Туркменской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.
Кухни народов Кавказа	Практические занятия	6	Приготовление блюд: - Грузинской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. - Армянской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. - Кухни народов Дагестана. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.
Европейская кухня	Практические занятия	4	Приготовление блюд: - Болгарской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. - Молдавской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.
Балканская кухня	Практические занятия	4	Приготовление блюд: - Французской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			- Немецкой кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. - Итальянской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.
Азиатская кухня	Практические занятия	6	Приготовление блюд: - Японской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. - Китайской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи. - Корейской кухни. Классические блюда, технология приготовления. Способы оформления и подачи.
Промежуточная аттестация		2	

Раздел 5. Молекулярная кухня

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Основы молекулярной кухни	*лекция*	2	Понятие «молекулярная кухня». История развития молекулярной кухни. Основоположники молекулярной кухни. Знаменитые повара молекулярной кухни. Рестораны молекулярной кухни. Особенности ресторанов молекулярной кухни. Основные термины и определения молекулярной кухни. Восприятие вкуса. Ощущения (вкус, обоняние, зрение, слух, осязание). Органы вкуса и запаха. Влияние цвета на вкус. Влияние музыки и звуков на вкус. Классификация блюд молекулярной кухни. Основные направления молекулярной кухни. Способы и приемы оформления и подачи блюд молекулярной кухни. Правила подачи блюд молекулярной кухни. Вкусовые сочетания (пары), карты вкусовых сочетаний и их использование.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Ингредиенты и оборудование молекулярной кухни	*лекция*	2	Пищевые добавки для сферификации: алигинаты, соли кальция, цитрат натрия. Желирующие вещества и гелеобразователи: геллан, каррагенаны (каппа, йота), агар-агар, метилцеллюлоза. Эмульгаторы: соевый лецитин, сукро, глис. Загустители: ксантан. Ингредиенты сюрпризы. Тепловое оборудование молекулярной кухни (оборудование для технологии соус-вайд). Низкотемпературное оборудование молекулярной кухни (анти-гриль, фризеры). Механическое оборудование молекулярной кухни (ультразвуковые гомогенизаторы, центрифуги, аппарат PacoJet). Аромадистилляторы. Хербофильтры. Посуда для подачи блюд молекулярной кухни.
Технологии молекулярной кухни	*лекция*	4	Определение «эспум», «пена». Способы получения пен и эспумов. Основные понятия желеобразования и гелеобразования. Желирующие вещества, их характеристика и использование. Тепловая обработка при невысоких температурах в жарочном шкафу. Технология sous-vide. Жидкий азот (характеристика, использование, хранение). Правила безопасности работы с жидким азотом.
	Практическое занятие	26	1. Технологии пен. Ингредиенты для получения пен. 2. Гели (классификация, способы получения, использование в молекулярной кухне). Сферы (классификация, способы получения, использование в молекулярной кухне). Сферификация, основные правила сферификации. 3. Вакуумное приготовление по технологии cookvac. Технология «cook in». Использование газовой горелки при приготовлении блюд

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			молекулярной кухни. Термомиксинг. Дегидратация. 4. Использование жидкого азота для приготовления блюд молекулярной кухни. Посуда для приготовления и подачи блюд в жидком азоте. Сухой лед (характеристика, использование, хранение). Использование сухого льда для приготовления блюд молекулярной кухни. Технология флеш-замораживания пищевых продуктов.
Промежуточная аттестация	*Практическое занятие*	2	

Организационно-педагогические условия

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

1.1.1. Требования к квалификации педагогических кадров

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

1.1.2. Требования к материально-техническому обеспечению

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

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

Раздел	Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество
1	*2*	*3*	*4*	5
Раздел 1. Основы кулинарног	*Лекции*	Аудитория № 204	Экран	1
			Проектор	1
			Моноблок	1

о мастерства	*Практические занятия Промежуточная аттестация*	Аудитория № 203	*Производственные столы*	9
			Индукционные плиты	9
			Мойка двухсекционная	1
			Блендер	9
			Пароконвектомат	1
			Бликсер	1
			Кутер	1
			Термомикс	1
			Вакууматор	1
Раздел 2. Мастер по приготовлению пиццы	*Лекции*	Аудитория № 204	Экран	1
			Проектор	1
			Моноблок	1
	Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория № 202	*Производственные столы*	9
			Индукционные плиты	9
			Мойка двухсекционная	1
			Блендер	9
			Печь для пиццы	1
			Бликсер	1
			Кутер	1
			Термомикс	1
			Вакууматор	1
Раздел 3. Бариста и титестер	Лекции	Аудитория № 212	Экран	1
			Проектор	1
			Моноблок	1
	Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория № 209	Электрический чайник	1
			Термопот	1
			Профессиональная кофе машина	1
			Кофемолка	1
Раздел 4. Основы национальной кухни	Лекции	Аудитория № 204	Экран	1
			Проектор	1
			Моноблок	1
	Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория № 202	*Производственные столы*	9
			Индукционные плиты	9
			Мойка двухсекционная	1
			Блендер	9
			Пароконвектомат	1
			Печь для пиццы	1
			Бликсер	1
			Кутер	1
			Термомикс	1
			Вакууматор	1
			ВОК индукционная плита	1
			Блинница	1
			Рисоварка	1
			Экран	1

Раздел 5. Молекулярная кухня	Лекции	Аудитория № 212	Проектор	1
			Моноблок	1
	Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория № 201	*Производственные столы*	9
			Индукционные плиты	9
			Мойка двухсекционная	1
			Блендер	9
			Пароконвектомат	1
			Пенообразователь	1
			Бликсер	1
			Кутер	1
			Термомикс	1
			Вакууматор	1
			Центрифуга	1
			Мультипипетка	8
Раздел 6. Бизнес планирование	Лекции Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория № 306	Экран	1
			Проектор	1
			Моноблок	1
Итоговая аттестация		Аудитория № 201/202	*Производственные столы*	9
			Индукционные плиты	9
			Мойка двухсекционная	1
			Блендер	1
			Пароконвектомат	1
			Бликсер	1
			Кутер	1
			Термомикс	1
			Вакууматор	1

Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

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

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

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
1.2 Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29444)
1.3 Профессиональный стандарт
1.4 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

2 Основная литература
2.1 Лани Кингстон, Идеальный кофе. Наука и искусство приготовления/Лани Кингстон; [перевод с английского Э. Веселковой]. – Москва: Эксмо, 2022. -160. С.:ил. _ (Вина и напитки мира). – ISBN 978-5-699-91494-4
2.2 Китинг, Брайн, Идеальный чай: наука и искусство приготовления/ Брайн Китинг, Ким Лонг; перевод с английского Эльвиры Веселковой. – Москва: Эксмо,2020. -160 с.: ил. – (Вина и напитки мира). – ISBN 978-5-699-91494-4.
2.3 Торз, Джемери, Настоящий свежий кофе: как выбрать, обжарить, смолоть и приготовить идеальную чашку/ Джереми Торз, Стивен Макатония; [перевод с английского Е. А. Зегоновой]. – Москва: Эксмо, 2023. – 176 с.: ил. – (Кофе и чай. Магия напитка. – ISBN 978-5-04-114057-1
2.4 Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Вытовтов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. — 232 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4906.
2.5 Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 67 с. — 978-5- 7882-1022-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63501.html
2.6 Данина М.М. Основы технологии пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.М. Данина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2016. — 42 с. — 2227- 8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67507.html
2.7. О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации: Закон Российской Федерации в редакции Федерального закона Российской Федерации от 11 июля 1997 г. № 97-ФЗ.
2.8. О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации от 28 апреля 2000 г. № 54-ФЗ.
2.9. Материалы общих Собраний представителей потребительских обществ Российской Федерации (27 июля 2000 года). М., 2000.
2.10. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» (Текст) : учебное пособие для начального профессионального образования/ В.П. Андросов-М.: Издат. центр «Академия»; 2006.
2.11. Анфимова Н.А. Кулинария: (учебник для начального профессионального образования)/Н.А. Анфимова-2-е стер. Изд.- М.: изд. Центр «Академия», 2004.
2.12. Барановский, В.А. Повар-технолог (текст): Учебники, учебные пособия/ В.А.Барановский-Ростов н/Д: «Феникс», 2003.
2.13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования/ В.П. Золин-М: Издат. центр «Академия», 2002.
2.14. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи (текст): учебник/ Н.И.Ковалев.- Деловая литература, Омега-Л : Москва, 2005.
2.15. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд (текст): учебное пособие/ С.Н. Козлова- М: «Академия», 2006.
3 Дополнительная литература

3.1 Полякова Т.А., Кофе для Profi. Зерно. Технологии. Оборудование. Рецепты от бариста // Т.А. Полякова, Д. И. Денисов, С. В. Цыро. – Ресторанные ведомости. -2018 – 192 с. – ISBN 978-5-9908119-5-9
3.2 Молекулярная гастрономия: мифы и реальность / А. Коновалова. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. - 2012. - № 2. С. 18-19.
3.3 Феномен Комма / О. Назаров. Ресторанные ведомости: ежемесячный журнал для профессионалов общественного питания. - 2014. - № 12. С.
4 Интернет-ресурсы
4.1 Russian barista [сайт]. – URL: https://rutube.ru/channel/24803542/ (дата обращения 04.10.2025 г.). – Текст: электронный.
4.2 Moleculares [сайт]. – URL: http://moleculares.ru/ дата обращения 04.10.2025 г.). – Текст: электронный.
4.3 Molecularmeal [сайт]. – URL: https://molecularmeal.ru/ дата обращения 04.10.2025 г.). – Текст: электронный.
4.3 Chefs-academy [сайт]. – URL: https://chefs-academy.com/blog/molekulyarnaya-kukhnyaeto дата обращения 04.10.2025 г.). – Текст: электронный.
4.5.Su vide ru innovative cooking [сайт]. – URL: https://www.su-vide.ru/ Mmv
5 Электронно-библиотечная система
5.1 Электро-библиотечная система Юрайт

1.1.3. Общие требования к организации учебного процесса

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

Положение о Центре дополнительного профессионального образования

Правила внутреннего распорядка ГАПОУ «Академия сервиса»

Положение о промежуточной и итоговой аттестации

Положение о текущей аттестации

Формы аттестации

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

1.1.1. Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.1.2. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.1.3. Итоговая аттестация

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

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы. Порядок прохождения итоговой аттестации определяется локальными нормативными актами образовательной организации.

Порядок и основания перевода, отчисления и восстановления слушателей по программам дополнительного профессионального образования.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

Методами текущего контроля являются: устные опросы, тестовые практико-ориентированные задания, практические работы.

Текущий контроль успеваемости проводится с целью проверки своевременного и качественного выполнения слушателями всех видов учебной аудиторной работы и самостоятельной работы, предусмотренных рабочей программой учебных предметов, дисциплин (модулей), включенных в учебный план дополнительной профессиональной программы. Текущий контроль успеваемости проводится преподавателями, ведущими учебные занятия по данному учебному предмету, дисциплине (модулю). Текущий контроль успеваемости представляет собой единый постоянный процесс оценки знаний обучающихся. Целью текущего контроля успеваемости является оценка качества освоения слушателями образовательной программы в течение всего периода обучения.

Методы осуществления текущего контроля успеваемости определяются преподавателем с учетом предусмотренных учебным графиком видов учебных занятий и количеством учебных часов по учебной дисциплине и профессиональному модулю. Текущий контроль успеваемости может осуществляться в следующих видах: устные опросы, тестовые практико-ориентированные задания, практические работы.

Критерии оценивания текущего контроля

Оценка **«отлично»** выставляется слушателю, показавшему всестороннее и глубокое знание программного материала, умение свободно выполнять задания и решать задачи по учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю), усвоившему основную и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной программой, проявившему творческие способности в понимании, изложении и применении учебно-программного материала;

Оценка **«хорошо»** выставляется слушателю, показавшему полное знание программного материала, усвоившему основную литературу, рекомендованную программой, способному к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе профессиональной деятельности;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется слушателю, показавшему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимому для профессиональной деятельности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой по учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю), знакомому с основной литературой по программе курса;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется слушателю, показавшему пробелы в знании основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), сопровождается промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных.

Промежуточная аттестация базируется на результатах текущего контроля. Целью промежуточной аттестации является оценка качества освоения слушателями программы по завершении отдельных этапов обучения. Промежуточная аттестация проводится после изучения полного курса дисциплины (раздела, модуля). Предметом промежуточной аттестации являются знания, умения и компетенции.

Сроки проведения промежуточной аттестации определяются календарным учебным графиком программы. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, устно и (или)

письменно либо в формате тестирования.

Критерий оценивания промежуточной аттестации

Оценка **«зачтено»** («аттестован») выставляется слушателю, не имеющему неудовлетворительных результатов по всем видам текущего контроля успеваемости, предусмотренным утвержденной программой по учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю), и (или) показавший знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшего обучения и профессиональной деятельности;

Оценка **«не зачтено»** («не аттестован») выставляется слушателю, имеющему неудовлетворительный результат по одному или нескольким видам текущего контроля успеваемости, предусмотренным утвержденной программой по учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю), и (или) показавшему пробелы в знании основного учебно-программного материала.

Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией. Форма итоговой аттестации: _____.

Формат экзамена: очный

Форма участия: индивидуальная

СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Критерии оценивания

Оценка «***отлично***» ставится при правильном выполнении практического задания, а также демонстрации уверенного и точного владения технологией выполнения поставленной задачи, самостоятельном выполнении работы с применением основных приёмов, самоконтроле за выполнением поставленной задачи;

Оценка «***хорошо***» ставится при выполнении практического задания с 1-2 ошибками, а также демонстрации уверенного и точного владения технологией выполнения поставленной задачи, самостоятельном выполнении работы с применением основных приёмов, самоконтроле за выполнением поставленной задачи;

Оценка «***удовлетворительно***» ставится за выполнение практического задания с 2-3 ошибками, которые могут быть исправлены слушателем самостоятельно при выполнении работы;

Оценка «***неудовлетворительно***» ставится при выполнении практического задания с 4-5 ошибками, которые не могут быть исправлены слушателем самостоятельно при выполнении работы.