Краевое Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009F61DD1E2DB9A09436C5C0DA1809998B
Владелец: Корсаков Вячеслав Владиславович
Действителен: с 03.07.2025 до 26.09.2026

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ ХТЭТ
_____ В.В. Корсаков

«__15__» __ноября_____2025г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Инновационные технологии при организации питания в образовательных учреждениях

Хабаровск, 2025

1. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы

Совершенствование профессиональных компетенций и достижение уровня необходимого для практического применения в профессиональной деятельности, готовности к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций:

слушатель должен знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации детского питания;
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Способы организации питания, в том числе диетического;
- Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

слушатель должен уметь:

- Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;
- Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

– Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022г. № 113н, квалификационных требований (таблица 1).

Таблица 1

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара
ЕТКС	§24	Повар 5-го разряда
ОКПДТР	16675	Повар
ОКСО	260502	Технология продукции общественного питания

1.3. Категория слушателей: повара пищеблоков школьных столовых, детских садов, детских домов, колледжей, техникумов.

1.4. Трудоемкость обучения: 16 академических часов.

1.5. Форма обучения: очная.

2. Содержание программы

2.1. Учебный план программы

№	Наименование разделов (модулей)	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Промежуточный и итоговый контроль	
1.	**Теоретическое обучение**	**6**	**6**	**-**	**-**	
1.1	Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций, осуществляющих организацию питания в образовательных учреждениях	2	2	-	-	Собеседование
1.2	Современные профессиональные технологии, инновационные способы тепловой обработки и подачи блюд	2	2	-	-	Собеседование
1.3	Современные профессиональные технологии, инновационные способы тестоведения, особенности подачи изделий	2	2	-	-	Собеседование
2.	**Практическое обучение**	**10**	**-**	**8**	**2**	
2.1	Профессиональный модуль «Поварское дело» Приготовление блюд из рыбы и домашней птицы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы и домашней птицы.	5	-	4	1	Защита практической работы
2.2	Профессиональный модуль «Хлебопечение». Приготовление хлебобулочных изделий, вкусовые сочетания начинок.	5	-	4	1	Защита практической работы
3.	**Итоговая аттестация**				Выполнение практических заданий по модулям «Поварское дело» и «Хлебопечение»	
	ИТОГО	**16**	**6**	**8**	**2**	

2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего часов	Очно часов			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Промежуточный и итоговый контроль	
1	**Теоретическое обучение**	**6**	**6**	**-**	**-**	
1.1	Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций, осуществляющих организацию питания в образовательных учреждениях	2	2	-	-	Собеседование
1.2	Современные профессиональные технологии, инновационные способы тепловой обработки и подачи блюд	2	2	-	-	Собеседование
1.2.1	Инновационный способ обработки продукта – пакоджетинг. Тепловая обработка продуктов методом су-вид.	1	1	-	-	Собеседование
1.2.2	Особенности методов и способов оформления и подачи блюд	1	1	-	-	Собеседование
1.3	Современные профессиональные технологии, инновационные способы тестоведения, особенности подачи изделий	2	2	-	-	Собеседование
1.3.1	Технология замеса теста с низким и высоким содержанием влаги. Технология отложенной выпечки.	1	1	-	-	Собеседование
1.3.2	Биотехнологические свойства пшеничной закваски, жидких дрожжей, опары, пшеничного теста.	1	1	-	-	Собеседование
2	**Практическое обучение**	**10**	**-**	**8**	**2**	Защита практической работы
2.1	Профессиональный модуль «Поварское дело» Приготовление блюд из рыбы и домашней птицы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы и домашней птицы.	5	-	4	1	Защита практической работы
2.1.1	Приготовление холодного блюда «Паштет из куриной печени в глазури на цельнозерновом багете»	-	-	1	-	
2.1.2	Приготовление первого блюда «Консоме из птицы с равиоли»	-	-	1	-	
2.1.3	Приготовление второго горячего блюда «Филе лосося су-вид с голландским соусом и тыквенной эспумой»	-	-	1	-	
2.1.4	Приготовление второго горячего блюда «Куриная грудка с брусничным соусом и цуккини»	-	-	1	-	

№	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего часов	Очно часов			Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	Промежуточный и итоговый контроль	
2.2	Профессиональный модуль «Хлебопечение». Приготовление хлебобулочных изделий, вкусовые сочетания начинок.	5	-	4	1	Защита практической работы
2.1.1	Приготовление изделия «Багет цельнозерновой на закваске». Требования к качеству.	-	-	1	-	Защита практической работы
2.1.2	Приготовление изделия «Хлеб тыквенный на закваске». Требования к качеству.	-	-	1	-	Защита практической работы
2.1.3	Приготовление начинки творожной, творожно-ягодной, творожно-фруктовой, творожно-овощной, творожной с зеленью. Требования к качеству.	-	-	1	-	Защита практической работы
2.1.4	Приготовление изделия «Сдоба сливочно-творожная». Требования к качеству.	-	-	1	-	Защита практической работы
	Итоговая аттестация			Выполнение практических заданий по модулям «Поварское дело» и «Хлебопечение»		
	ИТОГО	**16**	**6**	**8**	**2**	

2.3 Календарный учебный график

Период обучения	Режим занятий	Начало учебных занятий	Окончание учебных занятий	Продолжительность учебного времени
1 день	Очно. Лекционно	14:00	15:30	2 академических часа
	Очно. Лекционно	15:40	17:10	2 академических часа
	Очно. Лекционно	17:20	18:50	2 академических часа
ИТОГО				6 академических часов
1 день	Очно. Практическое занятие модуль «Поварское дело»	14:00	18:00	5 академических часов
ИТОГО				5 академических часов
1 день	Очно. Практическое занятие модуль «Хлебопечение»	14:00	18:00	5 академических часов
ИТОГО				5 академических часов

2.4. Рабочая программа по разделам

Наименование разделов (модулей) и тем	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика практических занятий (семинаров), используемых технологий и рекомендуемой литературы
Теоретическое обучение. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций, осуществляющих питания	
Тема 1. Нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций, осуществляющих организацию питания в образовательных учреждениях	
Рекомендуемые источники[1]	1. Национальная доктрина образования до 2025 года [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ № 752 от 04.10. 2000 – Доступ из справочно-правовой системы «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_97368/ 2. Об утверждении ФГОС СПО «Повар» [Электронный ресурс]: профессиональный стандарт (квалификационных требований), утвержден приказом Минтруда и социальной защиты России от 09.03.2022 № 113н – Доступ из справочно-правовой системы «Гарант»: https://base.garant.ru/71205450/ 3. Об утверждении норм и порядков обеспечения за счет средств бюджета Хабаровского края бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем, денежными средствами на личные расходы, бесплатным проездом детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Хабаровского края (с изменениями на 4 декабря 2023 года) [Электронный ресурс]: постановление правительства Хабаровского края от 12 января 2007 г. № 1-пр – Доступ: http://docs.cntd.ru/document/995117976 4. Об утверждении СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи от 28.09. 2020 (с изменениями на 30 августа 2024 года) Доступ: http://docs.cntd.ru/document/499023522 5. Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года) (редакция, действующая с 1 января 2020 года) [Электронный ресурс]: постановление главного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 – Доступ: http://docs.cntd.ru/document/902113767
Тема 2 Современные профессиональные технологии, инновационные способы тепловой	

[1] По каждому разделу (дисциплине, модулю) программы приводятся сведения об используемых в учебном процессе:
- учебных пособиях;
- профильной литературе;
- отраслевых и других нормативных документах;
- электронных ресурсах и т.д.

Приводятся только те источники информации, которые могут быть доступны слушателям в процессе обучения по данной программе или должны быть использованы в соответствии с требованиями заказчика (нормативные документы и т.п.).

Наименование разделов (модулей) и тем	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика практических занятий (семинаров), используемых технологий и рекомендуемой литературы
обработки и подачи блюд	
Рекомендуемые источники	1. Куткина М.Н «Организация питания детей и подростков», Издательство Лань, 2021 г - 320с 2. Плотникова Т.В «Организация детского питания» Издательство Феникс, 2012г -335 с 3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; ДеЛи принт - Москва, 2011г 4.Алексеева А.С., Дружинина Л. В., Организация питания детей в дошкольных учреждениях; Просвещение - Москва, 2013 г. 5. О.В. Кунилова, «Микробиология, физиология питания, санитарии и гигиены в общественном питании», Издательство КноРус, 2025 г. 6.А.Т. Васюкова Справочник повара: Учебное пособие/ А.Т. Васюкова – 2-е изд. – М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018.- 496 с 7.С.В. Габелко, С.М. Корпачева Рациональное использование ресурсов: учебно-методическое пособие/ С.В. Габелко, С.М. Корпачева. – Новосибирск: Изд-во НГТУ,2021.- 140 8. https://infourok.ru/uchebnoe-posobie-po-povaru-chast-975284.html 9.https://chefs-academy.com/blog/pacojet-novyi-etap-v-izmelchenii 10. https://www.ixbt.com/home/sous-vide-buyers-guide-2018.
Тема 3. Современные профессиональные технологии, инновационные способы тестоведения, особенности подачи изделий.	
Рекомендуемые источники	1.Снигур М. И., Корешкова З. Т. Питание детей; Радянська школа - Москва, 2010 2.Уайтинг Мэри, Лобстайн Тим Питание для детей и подростков; ФАИР-Пресс - Москва, 2010 4. Э. Кайзер Энциклопедия хлеба. Москва 2018г 5. Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства ПрофОбрИздат – Москва, 2022 г 6. Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции, Москва 2020 г 7.https://infourok.ru/innovacionnie-tehnologii-v-proizvodstve-hleba 8.https://studbooks.net/1424090/
Используемые образовательные технологии	Информационно-коммуникационные.
Практическое обучение. Профессиональный модуль «Поварское дело». Приготовление блюд из рыбы и домашней птицы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы и домашней птицы.	
Приготовление холодного блюда «Паштет из куриной печени в глазури на цельнозерновом багете»	- Обработка субпродуктов - особенности тепловой обработки - оформление и подача блюда
Приготовление первого блюда «Консоме из птицы с равиоли»	- Подготовка птицы и овощей для бульона - особенности тепловой обработки - приготовление консоме - приготовление равиоли - оформление и подача блюда
Приготовление второго горячего	- Подготовка картофеля, нарезка

Наименование разделов (модулей) и тем	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика практических занятий (семинаров), используемых технологий и рекомендуемой литературы
блюда «Картофельный гратен с голландским соусом и тыквенной эспумой»	- особенности тепловой обработки - приготовление соуса - приготовление запеченных овощей - оформление и подача блюда
Приготовление второго горячего блюда «Куриная грудка с брусничным соусом и цуккини»	- Подготовка филе птицы - особенности тепловой обработки - приготовление соуса - приготовление запеченных овощей - оформление и подача блюда
Рекомендуемые источники	Технологические карты. Технологические инструкции.
Используемые образовательные технологии	Практико – ориентированные. Коллективного обучения. Информационно-коммуникационные.
Практическое обучение. Профессиональный модуль «Хлебопечение». Приготовление хлебобулочных изделий, вкусовые сочетания начинок.	
Приготовление изделия «Багет цельнозерновой на закваске». Требования к качеству.	Приготовление дрожжевого теста на закваске безопарным способом - способы формовки багета - расстойка тестовых заготовок - особенности выпечки.
Приготовление изделия «Хлеб тыквенный на закваске». Требования к качеству.	Приготовление дрожжевого теста на закваске безопарным способом - отработка различных способов формования - расстойка тестовых заготовок. - выпечка.
Приготовление начинки творожной, творожно-ягодной, творожно-фруктовой, творожно-овощной, творожной с зеленью. Требования к качеству.	Применение творога различной жирности. - способы обработки овощей, зелени, фруктов, ягод. - вкусовая композиция - консистенция начинки
Приготовление изделия «Сдоба сливочно-творожная». Требования к качеству.	Приготовление дрожжевого сдобного теста безопарным способом - отработка различных видов формования (бабочки, ленточки, сердечко) - расстойка тестовых заготовок. - выпечка.
Рекомендуемые источники	Технологические карты. Технологические инструкции. Инструкции по формованию изделий.
Используемые образовательные технологии	Практико – ориентированные. Коллективного обучения Информационно-коммуникационные.
Итоговая аттестация	Выполнение практических заданий по модулям «Поварское дело» и «Хлебопечение»

Самостоятельная работа при изучении курса:

Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий).

Подготовка к практическим занятиям с использованием конспектов лекций, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур».

Примерная тематика домашних заданий

Заполнение таблицы «Показатели качества кулинарных блюд и изделий»

Заполнение таблицы «Технологические процессы при приготовлении хлебобулочных изделий»

3. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных учебных помещений	Виды занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	Лекции	Рабочее место преподавателя. Мебель для оборудования рабочих мест обучающихся. Проекционная аппаратура. Планшетный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации). Программное обеспечение: word, exel, powerpoint, openoffice, chrome, firefox, discord, zoom, foxit reader, консультант +, dr web. Интернет.
Учебный кулинарный цех	Практическое занятие	Рабочее место преподавателя. Информационный стенд. Вспомогательные печатные пособия. Технологические карты. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Фильтры для воды. Зонты вытяжные. Весы настольные электронные. Пароконвектоматы. Микроволновая печь. Пакоджет. Оборудование Су-вид. Плиты электрические. Плиты электрические Вок. Фритюрница. Шкафы холодильные. Шкафы морозильные. Шкафы шоковой заморозки. Планетарные миксеры. Блендеры (ручные с дополнительной насадкой для взбивания). Мясорубка. Овощерезка. Слайсер. Соковыжималка (для цитрусовых). Машина для вакуумной упаковки. Газовая горелка (для карамелизации). Столы производственные. Ванны моечные. Стеллажи стационарные. Сифоны. Гомогенизатор ультразвуковой. Дегидратор. Термомикс. Пистолеты коптильные. Пирометры. Производственный инвентарь. Посуда столовая. Интернет.
Учебный кондитерский цех	Практическое занятие	Рабочее место преподавателя. Информационный стенд. Вспомогательные печатные пособия. Технологические карты. Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Фильтры для воды. Зонты вытяжные. Весы настольные электронные. Конвекционная печь. Подовая печь. Расстоечный шкаф. Плита электрическая. Шкаф холодильный. Шкаф шоковой заморозки. Льдогенератор. Тестораскаточная машина (настольная). Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный). Миксер настольный. Тестомесильная машина. Блендер (погружной). Стеллаж стационарный. Стеллаж передвижной. Производственные столы. Ванна моечная. Производственный стол с деревянным покрытием. Производственный инвентарь. Интернет.

4. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей, руководителей, специалистов и служащих [Электронный ресурс]: приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 14 августа 2009 № 593 – Доступ из справочно-правовой системы «Консультант Плюс»: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_97378/

2. Национальная доктрина образования до 2025 года [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ № 752 от 04.10. 2000 – Доступ из справочно-правовой системы «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_97368/

3. Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования «Повар» [Электронный ресурс]: профессиональный стандарт (квалификационных требований) рег. номер 557, утвержден приказом Минтруда и социальной защиты России от 09.03.2022 № 113н– Доступ из справочно-правовой системы «Гарант»: https://base.garant.ru/71205450/

4. Об утверждении норм и порядков обеспечения за счет средств бюджета Хабаровского края бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем, денежными средствами на личные расходы, бесплатным проездом детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Хабаровского края (с изменениями на 4 декабря 2023 года) [Электронный ресурс]: постановление правительства Хабаровского края от 12 января 2007 г. № 1-пр – Доступ: http://docs.cntd.ru/document/995117976

5. Об утверждении СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи от 28.09.2020 (с изменениями на 30 августа 2024 года) Доступ: http://docs.cntd.ru/document/499023522

6. Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года) (редакция, действующая с 1 января 2020 года) [Электронный ресурс]: постановление главного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 – Доступ: http://docs.cntd.ru/document/902113767

7. Куткина М.Н «Организация питания детей и подростков», Издательство Лань, 2021 г - 320с

8. Плотникова Т.В «Организация детского питания» Издательство Феникс, 2012г -335 с

9. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях; ДеЛи принт - Москва, 2011г

10. Алексеева А.С., Дружинина Л. В., Организация питания детей в дошкольных учреждениях; Просвещение - Москва, 2013 г.

11. Кунилова О.В., «Микробиология, физиология питания, санитарии и гигиены в общественном питании», Издательство КноРус, 2025 г.

12. Васюкова А.Т Справочник повара: Учебное пособие/ А.Т. Васюкова – 2-е изд. – М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018.- 496 с

13. Габелко С.В.,. Корпачева С.М Рациональное использование ресурсов: учебно-методическое пособие/ С.В. Габелко, С.М. Корпачева. – Новосибирск: Изд-во НГТУ,2021.- 140

14. Снигур М. И., Корешкова З. Т. Питание детей; Радянська школа -Москва, 2010

15.Уайтинг Мэри, Лобстайн Тим Питание для детей и подростков; ФАИР-Пресс - Москва, 2010

16. Э. Кайзер Энциклопедия хлеба. Москва 2018г

17. Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства ПрофОбрИздат – Москва, 2002 г

18.https://infourok.ru/innovacionnie-tehnologii-v-proizvodstve-hleba

19 .https://studbooks.net/1424090/

20. https://infourok.ru/uchebnoe-posobie-po-povaru-chast-975284.html

21.https://chefs-academy.com/blog/pacojet-novyi-etap-v-izmelchenii

22. https://www.ixbt.com/home/sous-vide-buyers-guide-2018.

5. Оценка качества освоения программы

5.1 Итоговая аттестация проводится в форме зачета, который включает в себя самостоятельное выполнение слушателями практического задания по модулям «Поварское дело» и «Хлебопечение».

5.2 Оценка качества освоения программы переподготовки осуществляется экспертами с правом оценивания Демонстрационного экзамена.

6. Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы переподготовки обеспечивается педагогическими работниками КГБ ПОУ ХТЭТ, экспертами Чемпионатов Профессионалы и Абилимпикс, имеющих большой опыт участия в Чемпионатах разных уровней и опыт разработки, организации и реализации программ дополнительного профессионального образования.

Руководитель программы:

Воронина Олеся Евгеньевна специалист дополнительного образования КГБ ПОУ ХТЭТ

Составитель программы:

Трушкина Наталья Александровна, зам директора по УПР КГБ ПОУ ХТЭТ