

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Дмитровский техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКН

«Комбинат питания Студент»

Г.Н. Приймаченко /

2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Александровская /

2021 г.



ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ
16675 «Повар» пятого разряда

Дмитров, 2021

Рабочая программа повышения квалификации по профессии 16675 Повар разработана в качестве программы дополнительного профессионального образования в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар», утвержденным приказом Минтруда России от 08.09.2015 N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

Поливанова В. М., преподаватель высшей квалификационной категории

Фокина А. М., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

ОДОБРЕНА на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № ____ от « ____ » _____

РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Совершенствование профессиональных компетенций по профессии 16675 «Повар» и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение уровня в рамках имеющейся квалификации в соответствии с требованиями к 5 квалификационному разряду по профессии «Повар».

1.2. Планируемые результаты обучения

Знать	Уметь
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Разрабатывать план работы бригады поваров
Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным
Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания	Управлять конфликтными ситуациями, возникающими в бригаде
Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	Контролировать текущую деятельность членов бригады поваров и своевременно выявлять отклонения в их работе
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, трудовой дисциплины	Разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию

	Использовать современные технологии приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Категории обучающихся: работники производства предприятий и организаций общественного питания, имеющие квалификацию «Повар четвертого разряда» и опыт практической деятельности не менее одного года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания.

1.4. Форма обучения: очно-заочная.

1.5. Срок освоения программы: 72 часа.

1.5. Нормативно-правовые основы разработки программы

Программа дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) (далее РП ДПО) ГБПОУ МО «Дмитровский техникум» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии 16675 «Повар».

Нормативную правовую основу разработки РП ДПО составляют:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

2. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)» от 30.11.1994 № 51-03.

3.3. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 № 14-ФЗ.

4. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)» от 26.11.2001 № 146-ФЗ.

5. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)» от 18.12.2006 № 230-ФЗ.
6. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
7. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 03.07.2016).
8. Профессиональный стандарт. Повар: приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
9. Правила оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства Российской Федерации.
10. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. — М.: Стандартинформ, 2014. — 12 с.
11. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. — М.: Стандартинформ, 2014. — 13 с.
12. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. — М.: Стандартинформ, 2014. — 13 с.
13. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. — М.: Стандартинформ, 2014. — 7 с.
14. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. — М.: Стандартинформ, 2014. — 24 с.
15. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2014. — 10 с.

16. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М.: Стандартинформ, 2014
17. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2014. — 11 с.
18. 20. О безопасности пищевой продукции: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011.
19. Санитарные нормы и правила: СанПиН 23.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
20. Санитарные нормы и правила: СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
21. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, ч. 1, 1996. — 616 с.
22. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, ч.2., 1997. — 560 с.
23. Строительные нормы и правила: СНиП 2.08.02-89. Общественные здания и сооружения. - М.: ЦИТП,1989.
24. Примерные нормы технического оснащения общедоступных предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием.- М.: ВИП, 1995.

Основная и дополнительная литература:

1. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — М.: Форум Инфа-М, 2018. - 480 с.
2. Долгополова, С. В. Новые кулинарные технологии / С. В. Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017— 272 с.
3. Каталог торгово-технологического оборудования фирмы «Торговый дизайн». — Новосибирск, 2018.
4. Каталог Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе фирмы «Клен». — Новосибирск, 2018.
5. Ковалёв, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник] Н. И. Ковалёв, М. Н. Куткина, В. А.Кравцова, под ред. д.т.н., профессора М.А. Николаевой. - М.: Деловая литература, 2010. — 480 с.
6. Ковалев, Н.И. Русская кухня: учебное пособие/, Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, НЛ. Карцева. - М.: Деловая литература, 2000. — 520 с.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. 5-е изд., стер. — М. : Академия, 2013,—336 с.
8. Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник/ ТЛ. Никуленкова, Г.М. Ястина. — М.: Колос, 2007. - 247 с,
9. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Изд. 10 — е, испр. и доп. — Ростов н/Д: Феникс, 2011.-373 с.
10. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — Ростов н/Д: Феникс, 2010. — 416 с.

Интернет-источники:

1. <http://allcafe.ru/profy/seminars/vserossijskij-s-ezd-shef-povarov>
2. <http://avtomatizacia.shtrih-m.ru>
3. <http://www.n-line.ru/restoran/tehnology/market>
4. <http://professional.electrolux.ru/Products/Food-Service/Stoves>

1.6. Требования к слушателям

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Дополнительные профессиональные программы по основному производству организаций питания.
Требования к опыту практической работы	Не менее года на четвертом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих)
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы повышения квалификации по профессии 16675 «Повар» пятого разряда

Наименование модулей	Всего, час	В том числе			Форма контроля
		лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
<i>Раздел 1. Теоретическое обучение</i>	16	6	4	6	
Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	6	2	2	2	Зачет
Модуль 2. Правовые основы профессиональной деятельности. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	4	2	-	2	Зачет
Модуль 3 Требования охраны труда и техники безопасности	6	2	2	2	Зачет
<i>Раздел 2. Профессиональный курс</i>	46	8	30	8	
Модуль 1 Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов в соответствии со стандартами WorldSkills	12	2	8	2	Зачет
Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	18	2	14	2	Зачет
Модуль 3. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	8	2	4	2	Зачет

изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями					
Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента	8	2	4	2	Зачет
Квалификационный экзамен	10	-	-	10	Тест Практич. экзамен
ИТОГО:	72	14	34	24	

1.1. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего , час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	16	6	4	6	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	6	2	2	2	Зачет
1.1.1	Инновационные текстуры при производстве кулинарных блюд, кондитерских изделий и десертов с использованием современного оборудования	2	2	-	-	
1.1.2	Создание новых рецептурных компонентов и вкусовых сочетаний в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	2	-	2	-	
1.1.3	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	

1.2	Модуль 2. Правовые основы профессиональной деятельности.	4	2	-	2	Зачет
1.2.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2	2	-	-	
1.2.2	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	
1.3	Модуль 3 Требования охраны труда и техники безопасности	6	2	2	2	Зачет
1.3.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	2	2	-	-	
1.3.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	2	-	2	-	
1.3.3	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	46	8	30	8	
2.1	Модуль 1 Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов в соответствии со стандартами WorldSkills	12	2	8	2	Зачет
2.1.1	Организация работы и планирование рабочего процесса. Процессы приготовления и подготовки полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	2	-	-	
2.1.2	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов с	2	-	2	-	

	использованием современных технологий					
2.1.3	Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием современных технологий	2	-	2	-	
2.1.4	Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с использованием современных технологий	2	-	2	-	
2.1.5	Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи с использованием современных технологий	2	-	2	-	
2.1.6	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	
2.2	Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	18	2	14	2	<i>Зачет</i>
2.2.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	2	2	-	-	
2.2.2	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента	2	-	2	-	
2.2.3	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и	2	-	2	-	

	макаронных изделий сложного ассортимента					
2.2.4	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	2	-	2	-	
2.2.5	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	4	-	4	-	
2.2.6	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента	4	-	4	-	
2.2.7	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	
2.3	Модуль 3. Организация процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	8	2	4	2	Зачет
2.3.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	-	-	
2.3.2	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента.	2	-	2	-	
2.3.3	Приготовление бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента	2	-	2	-	
2.3.4	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	

2.4	Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента	8	2	4	2	<i>Зачет</i>
2.4.1	Организация процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	2	2	-	-	
2.4.2	Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента	4	-	4	-	
2.4.3	Промежуточная аттестация	2	-	2	-	
3	Квалификационный экзамен	10	-	-	10	
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	2	-	-	2	Тест
3.2	Практическая квалификационная работа: экзамен по компетенции «Поварское дело»	8	-	-	8	экзамен
	ИТОГО:	72	14	34	24	

1.1. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

Модуль 1. *Современные технологии в профессиональной сфере*

Тема 1.1. Инновационные текстуры при производстве кулинарных блюд и кондитерских изделий, десертов с использованием современного оборудования.

Лекция. Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Пакоджет, витаминкс, термомикс, дегидратор, центрифуга, антигриль, кремер для взбивания (кулинарный сифон), смокинг ган. Особенности использования новых техник и технологий: пенообразователи, гелеобразователи, ферментация, текстуризация, в том числе текстуры молекулярной кухни, дегидрирование, жарка в азоте, криоконцентрация, экстрагирование.

Практическое занятие. Отработка навыков по использованию в работе пароконвектомата, погружного термостата (Sous Vide), гомогенизатора Пакоджет, витаминкса, термомикса, дегидратора, кремера для взбивания, смокинг ган.

Тема 1.2 Создание новых рецептурных компонентов и вкусовых сочетаний в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями

Лекция. Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии. Современные принципы формирования вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий.

Практическое занятие. Разработка новых кулинарных сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях по заданию, определённом преподавателем.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта. Тестирование по темам: «Современное оборудование и инвентарь в индустрии питания», «Новые техники и технологии», «Формирование вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий».

Модуль 2. Правовые основы профессиональной деятельности.

Тема 2.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

Лекция. Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации. Нормативные акты Правительства Российской Федерации. Федеральные законы. Ведомственные нормативные акты. Методические рекомендации, примерные меню и рекомендуемые ассортименты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта. Тестирование по темам.

Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 3.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс.

Лекция. Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.

Тема 3.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте

Лекция. Культура безопасного труда по компетенции «Поварское дело». Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования. Вредные и опасные факторы работы повара, меры по предупреждению опасностей. Средства индивидуальной защиты повара.

Практическое занятие. Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Поварское дело». Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить рабочее место к началу работы. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта. Тестирование по темам: «Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа», «Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования».

Раздел 2. Профессиональный курс

Модуль 1. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов в соответствии со стандартами WorldSkills

Тема 1.1 Организация работы и планирование рабочего процесса. Процессы приготовления и подготовки полуфабрикатов сложного ассортимента.

Лекция. Характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. Технологический цикл обработки сырья и

приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.

Органолептическая оценка качества и безопасности ингредиентов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из фруктов, овощей и грибов; рыбы и нерыбного водного сырья; мяса и мясных продуктов; домашней птицы и дичи. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству полуфабрикатов сложного ассортимента. Способы минимизации отходов. Характеристика способов хранения полуфабрикатов сложного ассортимента: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила маркировки.

Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов с использованием современных технологий

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур с учетом сезонности. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 1.3 Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием современных технологий

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать. Приготовить сложные порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки и в фаршированном виде. Приготовить сложные полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с

точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 1.4 Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с использованием современных технологий

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы. Приготовить сложные полуфабрикаты с использованием приемов шпигования, маринования в вакуумированном виде. Определить отходы и потери при механической обработке мяса. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 1.5 Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи с использованием современных технологий

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек. Приготовить сложные порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы. Приготовить котлетную массу из птицы и сложные полуфабрикаты из нее. Определить отходы и потери при механической обработке птицы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные сложные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику

безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов сложного ассортимента», «Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса и мясных продуктов, из домашней птицы и дичи».

Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями

Тема 2.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями

Лекция. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Способы осветления бульонов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента. Методы и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора

соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических вещества. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Правила хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Тема 2.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. Произвести приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 2.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы, специи. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Правильно приготовить зелёные овощи, рассчитать количество крупы и жидкости, необходимое для получения различной консистенции, приготовить макаронные изделия (сливным и не сливным способом), пасту (аль денте), продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.

Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 2.4. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применить приправы, специи. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить яйцо пашот различными способами (Sous Vide), омлет с различными начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования пельменей и равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 2.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Продемонстрировать способы варки вакуумированных

полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из мяса и птицы в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле), технику фарширования, правила панирования, приготовление фигурной панировки из хлеба, правила жарки изделия в натуральном и панированном виде, правила тушения, приготовление фрикасе из птицы, правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», «Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента».

Модуль 3. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями

3.1. Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Лекция. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляных смесей (масла зеленого, масла перечного, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла

грибного; масла креветочного; чесночного масла) Правила хранения бутербродов, холодных закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд холодных из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов. Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения

Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Тема 3.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента.

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени; салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанные салаты; салаты-коктейли; теплые салаты. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать

рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 3.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: канапе; холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения); карпаччо (из мяса и рыбы); террин; тартар; несладкий мильфей; роллы; паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени); овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками; фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное); сырная паста; селедочное масло. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 3.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы сложного ассортимента

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление холодных блюд из рыбы,

нерыбного водного сырья мяса, птицы сложного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента: заливное целиком и порционными кусками; фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», «Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы сложного ассортимента».

Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента

Тема 4.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента

Лекция. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование,

растопливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (Sous Vide), витаминка, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет). Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

Тема 4.2 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента

Практическое занятие. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Произвести приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные десерты сложного ассортимента (ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.); холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Приготовить горячие десерты сложного ассортимента (горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.); горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта. Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента» «Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента».

1.2. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	<p>Раздел 1. Теоретическое обучение.</p> <p>Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере.</p> <p>Модуль 2. Правовые основы профессиональной деятельности.</p> <p>Модуль 3 Требования охраны труда и техники безопасности</p> <p>Раздел 2. Профессиональный курс</p> <p>Модуль 1. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов в соответствии со стандартами WorldSkills</p>
2 неделя	<p>Раздел 2. Профессиональный курс</p> <p>Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями</p> <p>Модуль 3. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями</p>
3 неделя	<p>Раздел 2. Профессиональный курс</p> <p>Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента</p>
	Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория	Лекции	1. Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт

<p>Лаборатория, компьютерный класс</p>	<p>Лабораторные и практические занятия, тестирование, квалификационный экзамен</p>	<p>2. Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс Стол производственный Пароконвектомат Стол-подставка под пароконвектомат Плита индукционная Подставка под плиту индукционную Весы настольные электронные (профессиональные) Планетарный миксер Шкаф холодильный Стеллаж 4-х уровневый Мойка односекционная со столешицей Блендер ручной погружной Шкаф шоковой заморозки Микроволновая печь Фритюрница Слайсер Мясорубка Блендер стационарный Соковыжималка Настольная вакуумно-упаковочная машина Кофемолка Сковорода для индукционных плит (диаметр 24см) Сковорода для индукционных плит (диаметр 28см) Гриль сковорода для индукционных плит диаметр 24см Полиэтиленовая разделочная доска 600х400х20 мм Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л Сотейник для индукционных плит объемом 0,8л Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит Соусник Тарелка круглая белая плоская Тарелка глубокая белая 300мл Тарелка глубокая белая 250мл</p>
--------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		Шенуа Подставка для разделочных досок металл. Шумовка Ложки столовые Набор кухонный ножей (поварская тройка) Зонт вытяжной островной Гастроемкость из нерж. стали GN 1/1 530x325x20 Гастроемкость из нерж. стали GN 1/1 530x325x65 Гастроемкость из нерж. стали GN 2\3 354x325x40 Гастроемкость из нерж. стали GN 1\2 265x325x20 Гастроемкость из нерж. стали GN 1\2 265x325x65 Гастроемкость из нерж. стали GN 1\3 176x325x40 Гастроемкость из нерж. стали GN 1\3 176x325x20 Набор кондитерских насадок Набор кондитерских форм (круг)
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 4 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- - Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс 2 чел.

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (тестирование).