

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЛАДИМИРСКИЙ ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ВО «ВЭТК»

_____ Г.И. Ананьева

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 «Повар»
(профессиональная подготовка)**

Квалификация: *присваиваемая квалификация – разряд 3*

Форма обучения: очная

Объем: 144 часа

Составитель:
Синицына Елена Владимировна,
Преподаватель,
высшая квалификационная категория.

Рассмотрено на заседании ЦМК
технологических дисциплин
Протокол № 10 от «04» мая 2023г.
Председатель ЦМК _____/Синицына Е.В./

г. Владимир, 2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
- 3.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего/должности служащего «Код по перечню - 16675 «Повар». Программа направлена на профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего, должности служащего “16675 «Повар».

По результатам профессионального обучения и успешной сдачи квалификационного экзамена слушателю присваивается квалификация «Наименование квалификации» - «Повар». квалификационного разряда/категории (при наличии), что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

1.2. Планируемые результаты обучения

Формируемые компетенции:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Должен знать:

- понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» ;
- современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;

- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
 - свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
 - кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
 - существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
 - строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
 - методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
 - кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
 - существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
 - части рыбы, используемые в кулинарии;
 - методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
 - существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
 - виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
 - способы приготовления основных бульонов и их применение;
 - виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
 - существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
 - влияние тепловой обработки на ингредиенты;
 - виды соусов и правила их приготовления;
 - виды супов и правила их приготовления;
 - классические гарниры и дополнения к основным блюдам
 - важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
 - виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
 - тенденции в презентации блюд;
 - стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
 - классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
 - важность контроля выхода порций в предприятии питания;
 - рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
 - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
 - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
 - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
 - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - процесс заказа продуктов и оборудования;
 - доступные решения для хранения продуктов;
- Должен уметь:**
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
 - Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
 - соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
 - работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов,

регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);

- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- готовить различные виды макаронных изделий;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и

самообслуживания;

- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- изготавливать различные виды макаронных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

Должен овладеть навыками:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

1.3. Категория обучающихся

К освоению программы допускаются лица различного возраста, без предъявления требований к уровню образования.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

1.4. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513;
- 3) Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности

по основным программам профессионального обучения»

4) Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11апреля 2022 г., регистрационный № 68148);

1.5. Трудоемкость обучения 144 ак.часа.

1.6. Форма обучения - очная.

1.7.Итоговая аттестация: профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией
в форме квалификационного экзамена.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование модуля(дисциплины)	Общая трудо- емкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоя- ельная работа, (час.)	Дистанцио- нное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теорети- ческие	Практич- еские				
	Модуль № 1 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»							
1.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.	1	1					
1.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда.	1	1					
1.3	Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции.	2	2					
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	2	2					зачет
	Итого по модулю 1:	6	6	-				
	Модуль № 2 «Общие вопросы по работе в статусе самозанятого»							
2.1	Регистрация в качестве самозанятого	2	2					
2.2	Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	2	2					
2.3	Работа в качестве самозанятого	2	2					
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	2	2					зачет
	Итого по модулю 2:	8	8	-				
	Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности»							
3.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов.	4	4					
3.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и	4	2	2				

	инвентарём на рабочем месте							
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	2	2					зачет
	Итого по модулю 3:	10	6	2				
	Модуль № 4 « Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»							
4.1	Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6	6					
4.2	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	2		2				
4.3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	4		4				
4.4	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	4		4				
4.5	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	4		4				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 4	2	2					зачет
	Итого по модулю 4:	22	8	14				
	Модуль № 5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»							
5.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	12					
5.2	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	6		6				
5.3	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	4		4				
5.4	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	4		4				
5.5	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6		6				

5.6	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	6		6				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 5	2	2					зачет
	Итого по модулю 5:	40	14	26				
	Модуль № 6 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»							
6.1	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	6					
6.2	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	8		8				
6.3	Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	8		8				
6.4	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	8		8				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	2	2					зачет
	Итого по модулю 6	32	8	24				
	Модуль № 7 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента »							
7.1	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	4	4					
7.2	Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	10		10				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 7	2	2					зачет
	Итого по модулю 7:	16	6	10				
	Итоговая аттестация	10						
	Проверка теоретических знаний: тестирование	1						Тест
	Практическая квалификационная работа:	9						Квалифик

	демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело»							ационный экзамен
	Всего:	144						

2.2. Календарный учебный график¹

Наименование разделов, дисциплин, модулей, практик	1 месяц				2 месяц				Всего часов обяз.уч.
	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	1 нед	2 нед	3 нед	4 нед	
Модуль № 1 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»	6								6
Модуль № 2 «Общие вопросы по работе в статусе самозанятого»	8								8
Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности»		10							10
Модуль № 4 « Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»			22						22
Модуль № 5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»				20	20				40
Модуль № 6 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»						20	12		32
Модуль № 7 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента »							8	8	16
Квалификационный экзамен								10	10
всего часов	14	10	22	20	20	20	20	18	144

2.3. Рабочие программы модулей (дисциплин)

¹Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

Наименование модулей (дисциплин)	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, учебной практики, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
Модуль № 1 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»	
Тема 1.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.	Лекции: Наименование знать. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.
Тема 1.2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда.	Лекции: Наименование знать. Актуальная ситуация на региональном рынке труда.
Тема 1.3. Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции.	Лекции: Наименование знать. — 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. — Отработка навыков по использованию в работе пароконвектомата, погружного термостата (SousVide), гомогенизатора Пакоджет, витаминкса, термомикса, дегидратора, кремера для взбивания, смокинг ган. — Тема Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях. — Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии. — Современные принципы формирования вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий. — Промежуточная аттестация 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».

Используемые образовательные технологии	Кейс-технологии – технология, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения. Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт и т.д.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Буланов, В. С. Методологические вопросы исследования рынка труда / В.С. Буланов // Общество и экономика. – 2022. – 210с. Васильцова, Л.И. Экономика управления персоналом / Л. И. Васильцова, Н. А. Александрова, С. В. Радионова, Е. А. Скворцов. – Екатеринбург, 2022. – С. 165. Винокуров, Е.Ф. Характеристики движения трудовых ресурсов и уровень безработицы / Е.Ф. Винокуров // Анализ и моделирование экономических и социальных процессов: Математика. Компьютер. Образование. 2023. Т. 23. № 4. С. 148-155.
Модуль № 2 «Общие вопросы по работе в статусе самозанятого»	
Тема 2.1. Регистрация в качестве самозанятого	Лекции: Наименование знать. Регистрация в качестве самозанятого
Тема 2.2. Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	Лекции: Наименование знать. Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан
Тема 2.3. Работа в качестве самозанятого	Лекции: Наименование знать. Работа в качестве самозанятого
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима «Налог на профессиональный доход» в городе федерального значения Москве, в Московской и Калужской областях, а также в Республике Татарстан (Татарстан)» от 27.11.2018 № 422-ФЗ // [Электронный ресурс] – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_311977 Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» от 24.07.2007 № 209-ФЗ // [Электронный ресурс] – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_52144/ Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «Об оценочной деятельности в Российской Федерации» от 29.07.1998 № 135-ФЗ // [Электронный ресурс] – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_19586/ Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О муниципальной службе в Российской Федерации» от 02.03.2007 № 25-ФЗ // [Электронный ресурс] – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_66530/
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.	Лекции: Наименование знать. 1. Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа. 2. 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	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Поварское дело». 2. Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 3. Подготовить рабочее место к началу работы. 4. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию. 5. 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.
Используемые образовательные технологии	Объяснительно-иллюстративные технологии – технологии, при которых объяснение учебного материала сопровождается различными наглядными средствами, сочетая с интерактивными средствами в виде презентаций, флеш-анимации, учебных фильмов, инструкционно-технологических карт и т.д.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле: Практикум: Учебное пособие / Э.А. Арустамов. - М.: Academia, 2021. - 640 с. Бадагуев, Б.Т. Охрана труда в малом бизнесе. Приказы, инструкции, журналы, положения / Б.Т. Бадагуев. - М.: Альфа-Пресс, 2020. - 416 с. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда в 2 т. Том 2: Учебник для академического бакалавриата / Г.И. Беляков. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 352 с. Гейц, И.В. Охрана труда. Новые требования: Практическое пособие / И.В. Гейц. - М.: ДиС, 2013. - 288 с. Голик, А.С. Охрана труда на предприятиях угольной промышленности / А.С. Голик, В.А. и др. Зубарева. - Вологда: Инфра-Инженерия, 2009. - 625 с.
Модуль № 4 « Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	

Тема 4.1. Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	Лекции: Наименование знать. 1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. 2. 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. 3. 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. 4. Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов. 5. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных фруктов, овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила маркировки. 6. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к тепловой обработке. 7. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки. 8. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке. 9. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного мяса и мясных продуктов: в сыром, охлажденном,
---	---

	замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки. 10. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей тушки домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки тушки домашней птицы и дичи и подготовка птицы к тепловой обработке. 11. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной домашней птицы и дичи: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. 3. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. 4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 5. Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке. 6. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macédonienne)) 7. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья. 8. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов с учетом сезонности. 9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. 10. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. 12. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 4.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	

Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. 3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 4. Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке. 5. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать. 6. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки(кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей). 7. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета). 8. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. 9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. 10. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 11. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. 12. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. 13. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 14. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 4.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. 3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.

	4. Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки. 5. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса (из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куса мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой — порция мякоти овальной формы, без жира, из заднетазовой части; из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины — натуральные котлеты и эскалоп). 6. Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские). 7. Определить отходы и потери при механической обработке мяса. 8. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. 9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. 10. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 11. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. 12. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. 13. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. 14. Убрать рабочее место. 15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 4.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья. 3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 4. Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну

	нитку” и “в две нитки”). - Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные. - Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). - Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов. - Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. - Подготовить приготовленные 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.
<i>Используемые образовательные технологии</i>	<i>Кейс-технологии – технология, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения.</i>
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>	Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие. – Ростов на Дону, 2021. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник. – М.: Кнорус, 2020. Электронные ресурсы: ЭУМК: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента/ Самородова И.П., 2019.
Модуль № 5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
Тема 5.1. Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Лекции: Наименование знать. - 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. 3. 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. 4. 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 разнообразного 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. 5. 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 веществ. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного 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. 6. 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 разнообразного 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. 7. 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. 8. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.
Тема 5.2. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. 3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. 4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. 5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 6. Составить меню блюд. 7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. 8. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. 9. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. 10. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. 11. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. 12. Приготовить: консоме из птицы с гарниром. 13. Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю. 14. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. 15. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. 16. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. 17. 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. 18. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием

Тема 5.3. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. 3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. 4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 5. Составить меню блюд. 6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. 7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. 8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. 9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специй. 10. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. 11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. 12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. 13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. 14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. 15. 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. 16. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

	17. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 5.4. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. 3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. 4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. 5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 6. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. 7. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. 8. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (SousVide), 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 равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. 9. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. 10. 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. 11. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 12. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 5.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. 3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. 4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 5. 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. 6. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. 7. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи. 8. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. 9. Приготовить: • блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат); • рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган); 10. блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. 11. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. 12. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. 13. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. 14. 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. 15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

	16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 5.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. 3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. 4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. 5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 6. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. 7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. 8. 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. 9. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. 10. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд. 11. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. 12. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. 13. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.

	14. 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. 15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Используемые образовательные технологии	Кейс-технологии – технология, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник. – М.: Академия, 2020. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебное пособие. – М.: Академия, 2020. Электронные ресурсы: ЭУМК: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ Андонова Н.И., 2019.
Модуль № 6 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
Тема 6.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Лекции: Наименование знать. 1. 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 разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. 2. 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. 3. 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. 4. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного 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.
--	---

	5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного 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 6. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.
Тема 6.2. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. 3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. 4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 5. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. 6. 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 специй. 7. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. 8. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): ● 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. 9. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. 10. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. 11. 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. 12. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием
Тема 6.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. 3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. 4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. 5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 6. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. 7. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке.

	8. 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. 9. Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. 10. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): ● 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. 11. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. 12. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. 13. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. 14. 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. 15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 6.4. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	

Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. 3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. 4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. 5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 6. Составить меню блюд. 7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. 8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. 9. 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 специй. 10. Продемонстрировать работу с текстурами. 11. Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда): • 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. 12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. 13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. 14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. 15. 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. 16. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 17. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
-----------------------------------	--

Используемые образовательные технологии	Кейс-технологии – технология, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения.
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	1. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник. – М.: Академия, 2021. 2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник, 2020 Электронные ресурсы: 1. ЭУМК: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента/ Самородова И.П., 2021.
Модуль № 7 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента»	
Тема 7.1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	Лекции: Наименование знать. 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного 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 разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. 2. 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. 3. 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. 4. 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. 5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов

	разнообразного 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 разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (SousVide), витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет). 6. Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. 7. 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 7.2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	
Практическая работа	Наименование уметь. 1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. 2. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. 3. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. 4. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. 5. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. 6. Составить меню блюд. 7. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. 8. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. 9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. 10. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества. 11. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и

	отделочных полуфабрикатов. 12. Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. 13. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы): • 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.); 14. Приготовить холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. 15. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента: горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом; горячие соусы (сабайон, шоколадный); начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. 16. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. 17. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. 18. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. 19. 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. 20. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
<i>Используемые образовательные технологии</i>	<i>Кейс-технологии – технология, которая основана на комплектовании учебно-методических материалов и предоставлении их слушателям для самостоятельного изучения и решения.</i>
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>	1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник. – М.: Академия, 2022. 2. СД: Приготовление сладких блюд и напитков/ Синецына А.В./электронный учебник, 2022. 3. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник. – М.: Кнорус, 2020. Электронные ресурсы: 1. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента/ Синецына А.В., 2021. (ТОП-50)

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Компьютерный класс	практические и лабораторные занятия	компьютеры, инструментальная система программирования
Лаборатория	лабораторные работы	Стол производственный
		Стол-подставка под пароконвектомат
		Пароконвектомат
		Весы настольные электронные (профессиональные)
		Плита индукционная
		Планетарный миксер
		Шкаф холодильный
		Стеллаж 4-х уровневый
		Мойка односекционная со столешницей
		Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

3.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

1. Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям.
2. Федеральная нормативно-правовая документация (приказы, положения, инструктивные письма, стандарты).
3. Локальная нормативно-правовая документация (положения, рабочие учебные планы, рабочие программы).

3.3. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды (при реализации программ с использованием дистанционных образовательных технологий)

Электронные информационные ресурсы	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров.

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- среднее профессиональное и/или высшее образование, направление которого соответствует профилю программы;

- опыт решения практических задач по тематике программы;
- опыт деятельности в системе дополнительного профессионального образования;
- опыт участия в чемпионатах профессионального мастерства;

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Ульянова Александра Александровна	Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Преподаватель ГБПОУ ВО «ВЭТК»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Маракаев Ильгиз Хамидович	Эксперт с правом проведения ДЭ	Преподаватель ГБПОУ ВО «ВЭТК»

4. 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 (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции «Поварское дело», для Демонстрационного экзамена. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов в рамках ДЭ	0-4,99	5-14,99	15-23,99	24-34,75

5. РУКОВОДИТЕЛЬ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Автор(ы)/составители:

Синицына Елена Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории, Эксперт с правом проведения ДЭ.

Ф.И.О., должность, ученая степень, звание, статус в экспертном сообществе

Ф.И.О., должность, ученая степень, звание, статус в экспертном сообществе