

СОГЛАСОВАНО

Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»



В.А. Матыцин

«13» октября 2020г.

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
««Приготовление блюд с использованием современных технологий,
оборудования и инструментов (с учетом стандарта Ворлдскиллс по
компетенции «Поварское дело»)»**

г. Красноярск, 2020 год

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Приготовление блюд с использованием современных технологий,
оборудования и инструментов (с учетом стандарта Ворлдскиллс по
компетенции «Поварское дело»)»**

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

№ п/п	Содержание совершенствуемой компетенции
1	Организация и управление работой
2	Коммуникация и работа с клиентами
3	Соблюдение правил санитарии и гигиены, техники безопасности и норм охраны здоровья, окружающей среды
4	Знание об ингредиентах и меню
5	Подготовка ингредиентов
6	Применение различных методов тепловой обработки
7	Изготовление и презентация блюд
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н);
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утвержден Министерством образования и науки от 09.12.2016 года №1565).

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

2.2 Требования к результатам освоения программы

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

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- нормативные документы индустрии;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
- законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- показатели качества и безопасности пищевых продуктов;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- пищевую ценность ингредиентов;
- физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- 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;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря;
- 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;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам;
- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок, используемых для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- тенденции в презентации блюд;
- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;

- сезонность и колебание цен на ингредиенты;
- процесс заказа продуктов и оборудования;
- факторы, влияющие на стоимость блюд;
- методы калькуляции цены на блюда;
- важность экономии при приготовлении блюд;
- важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;
- доступные решения для хранения продуктов;

уметь:

- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
- рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
- вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
- демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;
- рационально использовать продукты и расходные материалы;
- следить за соблюдением правил личной гигиены;
- выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание(НАССР);
- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- применять внутренний бизнес-концепт НАССР;
- использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;
- соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
- определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- подбирать продукты для фирменных блюд;
- составлять меню для различных событий и ситуаций;
- составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;

- составлять заказы на день;
- составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
- осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, находящиеся под риском увольнения, выпускники образовательных организаций, граждане, ищущие работу, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации	2	2	-	-	-
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	2	-	-
3.	Модуль 3. Принципы составления меню.	16	8	8	-	-
4.	Модуль 4. Современные технологии в профессиональной сфере	16	4	12	-	-
5.	Модуль 5. Приготовление, оформление и презентация сложной кулинарной продукции	98	24	74	-	-
6.	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8	-	-	8	ДЭ

	ИТОГО:	144	40	96	8	ДЭ
--	--------	-----	----	----	---	----

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименованием модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации	2	2	-	-	-
1.1	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2	-	-	-
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	2	-	-
2.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс.	2	2	-	-	-
2.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	2	-	2	-	-
3.	Модуль 3. Принципы составления меню	16	8	8	-	-

3.1	Отраслевые особенности организаций питания	2	2	-	-	-
3.2	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	14	6	8		
4.	Модуль 4. Современные технологии в профессиональной сфере	16	4	12	-	-
4.1	Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур.	4	4	-	-	-
4.2	Тенденции в сервировке и подачи блюд с использованием современного оборудования	12	-	12	-	-
5.	Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, десертов, закусок разнообразного ассортимента	98	24	74	-	-
5.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных холодных блюд и закусок	14	4	10	-	-
5.2	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд и холодных закусок из птицы	28	6	22	-	-
5.3	Организация процессов приготовления,	28	6	22	-	-

	приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд из рыбы и горячих закусок из морепродуктов.					
5.4	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных десертов	28	8	20	-	-
6.	Итоговая аттестация	8	-	-	-	-
6.1	Демонстрационный экзамен по компетенции	8	-	-	8	ДЭ
	ИТОГО:	144	40	96	8	ДЭ

3.3. Учебная программа

Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.

Тема 1.1 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции.

Лекция. Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины). Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.

Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности.

Тема 2.1 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 2.2 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, разрешённые 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.

Модуль 3. Принципы составления меню

Тема 3.1 Отраслевые особенности организаций питания.

Лекция. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей

Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)

Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)

Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.

Тема 3.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.

Лекция. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.

Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.

Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.

Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента.

Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.

Практическое занятие. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации,

способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.

Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).

Модуль 4. Современные технологии в профессиональной сфере

Тема 4.1 Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур.

Лекция. Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Пакоджет, витаминкс, термомикс, дегидратор, центрифуга, антигриль, креммер 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.

Типы предприятий общественного питания такие как: FastCasual, QuickServiceRestaurant, CasualDining, Streetfood, Fastfood, Freeflow, FineDining. Примеры предприятий, подходящих к данным типам существующих в России, и наиболее быстро развивающиеся и востребованные в данное время.

Тема 4.2 Тенденции в сервировке и подачи блюд с использованием современного оборудования.

Практическое занятие. Демонстрация преподавателем приготовления и подачи блюд с использованием современного оборудования и инвентаря, методы и варианты сервировки блюд с использованием новых техник выкладки основных блюд, гарниров и соусов. Приготовление элементов декора, для горячих, холодных блюд и десертов с использованием современного оборудования, инвентаря, техник и технологий приготовления.

Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных горячих блюд, десертов, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных холодных блюд и закусок.

Лекция. Технологический цикл приготовления сложных холодных блюд и 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 сложных холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

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

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, дрессингов, 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, соус майонез, холодных соусов, холодные пены, пены из растительных масел, коктейльные пены, замороженные пены (пенки, эспумы, муссы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Аэрированные соусы и супы. Газирование фруктов и овощей с помощью кулинарного сифона. 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. Современные 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 холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных продуктов; карпаччо (из мяса и рыбы); тартара; паштета (из говяжьей или куриной печени), паштетов и муссов глазированных; овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингерфуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); термомиксинга, масляных смесей (масла зеленого, масло морковного, масла перченого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, масла грибного; масла креветочного; чесночного масла) Правила хранения 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.

Практическое занятие. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления сложных холодных блюд и закусок. Приготовление сложных холодных блюд и закусок и декоративных элементов для украшения.

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 сложных холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Применить приправы специи. Произвести приготовление сложных холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: сложные холодные блюда и закуски. 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 5.2 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд и холодных закусок из птицы.

Лекция. Технология приготовления сложных холодных закусок из птицы. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании сложных холодных закусок из домашней птицы. 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 сложных холодных закусок из птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения сложных холодных закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов сложных холодных закусок из птицы. Современные методы приготовления рулетов, фаршированных из птицы из разных частей тушки, с использованием низкотемпературных технологий (пароконвектомат, Су вид), галантин из курицы. Приготовление рулетов из рубленой и кнельной массы птицы, с использованием куттера, Термомиксера, пакоджета. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов, гарниров. 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.

Практическое занятие. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления сложных холодных закусок из птицы. Приготовление сложных холодных закусок из птицы и декоративных элементов для украшения.

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 закусок из птицы разнообразного ассортимента. Применить приправы специи. Произвести приготовление холодных закусок из птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: холодные закуски из птицы. 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.

Лекция. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы. Технологический цикл приготовления сложных горячих блюд из птицы. 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 сложных готовых горячих блюд из птицы, на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению сложных горячих блюд из птицы. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сложных горячих блюд из птицы, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании сложных горячих блюд из домашней птицы. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Правила разделки птицы на полуфабрикаты для дальнейшего использования в разных блюдах. Современные технологии и методы приготовления. Приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Котлеты из разных частей птицы фаршированные различными начинками, в различных панировках, филе птицы маринованное с использованием вакууматора, приготовленное при низких температурах (Су вид) с дальнейшей обжаркой на гриле, супрем из птицы. Правила хранения сложных горячих блюд из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из домашней птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов и гарниров. 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.

Практическое занятие. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления сложных горячих блюд из птицы. Приготовление сложных горячих блюд из птицы и декоративных элементов для украшения.

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 сложных горячих блюд из птицы разнообразного ассортимента. Применить приправы специи. Произвести приготовление сложных горячих блюд из птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: сложных горячих блюд из птицы. 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 5.3 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд из рыбы и горячих закусок из морепродуктов.

Лекция. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании сложных горячих блюд из рыбы. Международные наименования различных видов рыб. 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 сложных горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Приготовление блюд из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат), приготовление рулетов из рыбы, холодное копчение (смокинг ган). Правила хранения сложных горячих блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов и гарниров. 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.

Практическое занятие. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и декоративных элементов для украшения.

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 сложных горячих

блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Применить приправы специи. Произвести приготовление сложных горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: сложных горячих блюд из рыбы. 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.

Лекция. Технология приготовления сложных горячих закусок из морепродуктов.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих закусок из морепродуктов. Ассортимент морепродуктов. 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. Приготовления горячих закусок из морепродуктов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания с использованием современного оборудования. Приготовление гребешков, креветок, кальмаров жаренных, мидий тушёных в различных соусах, суфле из различных морепродуктов, пасты фаршированной морепродуктами. Правила хранения сложных горячих закусок из морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из морепродуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов и гарниров. 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.

Практическое занятие. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления сложных горячих закусок из морепродуктов. Приготовление сложных горячих закусок из морепродуктов и декоративных элементов для украшения.

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 сложных горячих закусок из морепродуктов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи. Произвести приготовление сложных горячих закусок из морепродуктов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: сложные горячие закуски из морепродуктов. 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 5.4 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных десертов

Лекция. Технологический цикл приготовления сложных 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 сложных холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению сложных 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 сложных холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании сложных 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. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Приготовление сложных холодных и горячих десертов с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (SousVide), компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет), приготовление сложных холодных десертов и декоративных элементов с использованием жидкого азота. Приготовление декоративных элементов для десертов из различных видов теста. Правила хранения сложных холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов и гарниров. 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.

Практическое занятие. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления сложных холодных и горячих десертов. Приготовление сложных холодных и горячих десертов и декоративных элементов для украшения.

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 сложных холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Применить приправы специй. Произвести приготовление сложных холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: сложные холодные и горячие десерты. 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.

4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Модуль 1. Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности Модуль 3. Принципы составления меню Модуль 4. Современные технологии в профессиональной сфере Модуль 5. Приготовление, оформление и презентация сложной кулинарной продукции
2 неделя	Модуль 5. Приготовление, оформление и презентация сложной кулинарной продукции
3 неделя	Модуль 5. Приготовление, оформление и презентация сложной кулинарной продукции
4 неделя	Модуль 5. Приготовление, оформление и презентация сложной кулинарной продукции Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации 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
Аудитория 2-04 «Микробиология, физиология питания, санитарии и гигиены»;	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт

Аудитория 0-05 «Товароведения продовольственных товаров»	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория 2-10 «Учебная кухня ресторана» Кабинет 2-09 «Информатики и информационных технологий»	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс

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 0 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 0 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 3 чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс 4 чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
1.	Келлер Мария Сергеевна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по	Мастер производственного обучения, КГБПОУ «Красноярский колледж»

		компетенции «Поварское дело»	отраслевых технологий и предпринимательства»
2.	Степанец Наталья Юрьевна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Мастер производственного обучения, КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»
3.	Денисова Ирина Петровна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Мастер производственного обучения, КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»
4.	Деревцова Виктория Борисовна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Преподаватель, КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

4. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Для итоговой аттестации используется Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции «Поварское дело».

5. Составители программы

Воздвиженская Ксения Сергеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла Университетского экономико-технологического колледжа ФГБОУ ВО «Сочинский

государственный университет», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Козубенко Александра Александровна, сертифицированный эксперт Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», менеджер компетенции, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Иванова Елена Валерьевна, мастер производственного обучения, ГАПОУ «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Гранкина Ирина Анатольевна, заместитель директора Академии Ворлдскиллс Россия по практической подготовке, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Гуз Елена Анатольевна, ст. методист КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»