

СОГЛАСОВАНО

Начальник Слободо-Туринского  
муниципального отдела управления  
образованием

Фоминов Г.И.

«15» марта 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «СТАЭТ»

Шутова С.Д.

«24» марта 2022г.



**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «16675 Повар»  
повышение квалификации  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»**

С. Туринская Слобода, 2022 год

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии «16675 Повар»  
повышение квалификации  
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»**

**1. Цели реализации программы**

Программа повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня, 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**

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н.);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе (трудоустройство на вакансии в организации, самозанятость, работа в качестве индивидуального предпринимателя): повар.

**2.2. Требования к результатам освоения программы**

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

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;
- 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;
- 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 рассчитать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- 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 и другую столовую посуду;
- 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.

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих.

Трудоемкость обучения: 16 академических часов.

Форма обучения: очная.

#### 3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			
1.1	Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности	2	2			
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		
2.1	Модуль 2. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	4	2	2		
2.2	Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка	6	4	2		

	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями					
2.3	Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента	2	2			
3.	<b>Итоговая аттестация</b>	2			2	тест
	<b>ИТОГО:</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. И лаборатор. Занятия	промеж. И итог. Контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	<i>Раздел 1. Теоретическое обучение</i>	2	2			
1.1	<i>Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности</i>	2	2			
1.1.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс	1	1		-	
1.1.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	1	1		-	



2. <sup>1</sup>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	12	8	4		
2.1	<b>Модуль 2. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями</b>	4	2	2		
2.2.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	1	1		
2.2.2	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента.	2	1	1		
2.2	<b>Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями</b>	6	4	2		
2.2.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	1,5	1	0,5		

<sup>1</sup> При освоении модулей компетенции должны быть предусмотрены занятия, проводимые с участием работодателей: мастер-классы, экскурсии на предприятия и иные формы.

2.2.2	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента	1,5	1	0,5		
2.2.3	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	1,5	1	0,5		
2.2.4	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента	1,5	1	0,5		
2.5	<b>Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд диетического детского питания</b>	2	2			
2.5.1	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд диетического детского питания	2	2	-	-	
3	<b>Итоговая аттестация</b>	2			2	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	

### 3.3. Учебная программа

#### 1. Раздел 1. Теоретическое обучение

##### Модуль 1. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 1.3.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс.

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

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

*Практическое занятие.* План проведения занятия:

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.

## **1. Раздел 2. Профессиональный курс**

### **3.2 Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями**

Тема 3.2.1. Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. 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.
2. 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.
4. 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.
5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента. Методы и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и



- подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
6. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических вещества. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Правила хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
  7. 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. Приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
  8. 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. Приготовления 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.
  9. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.



### Тема 3.2.2. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента

*Практическое занятие.* План проведения занятия:

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. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи.
10. Приготовить: консоме из птицы с гарниром.
11. Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю.
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.
16. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
17. Дать оценку качества приготовленных блюд.
18. Убрать рабочее место.
19. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
20. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

### Тема 3.2.3. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента

*Практическое занятие.* План проведения занятия:

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 блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.
11. Применить приправы, специи.
12. 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.
13. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
14. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
15. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
16. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
17. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
18. Дать оценку качества приготовленных блюд.
19. Убрать рабочее место.
20. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
21. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 3.2.4. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента

*Практическое занятие.* План проведения занятия:

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. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи.
10. Приготовить: 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. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из мяса и птицы в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле), технику фарширования, правила панирования, приготовление фигурной панировки из хлеба, правила жарки изделия в натуральном и панированном виде, правила тушения, приготовление фрикасе из птицы, правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
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. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
14. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
15. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
16. Дать оценку качества приготовленных блюд.
17. Убрать рабочее место.
18. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
19. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

### **2.3. Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд диетического детского питания**

Тема 2.5.1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд диетического детского питания.

#### **3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. Раздел 2. Профессиональный курс
	Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

## **4. Организационно-педагогические условия реализации программы**

### **4.1. Материально-технические условия реализации программы**

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

#### **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.

#### **4.3. Кадровые условия реализации программы**

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы   2   чел. Из них:

#### **5. Оценка качества освоения программы**

Итоговая аттестация проводится в форме зачета