

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного  
бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
Республики Дагестан  
«Индустриально-промышленный  
колледж»



Р.Х.Гаджиалиева

2023г.

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Приготовление блюд с использованием современных технологий,  
оборудования и инструментов» по компетенции «Поварское дело».**

**«Повар»**

**(квалификация 5 разряд, код профессии 16675)**

г. Избербаш, 2023 год

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 1 от 23.01 2023 г.

Председатель ПЦК

 Муртазалиева Р.М.  
подпись ФИО

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом "Повар" (утвержден Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н);

- 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).

Разработчики:

Гусейнова И.М. Муртазалиева Р.М.

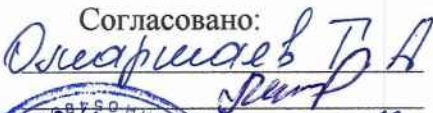
ФИО, ученая степень, звание, наименование должности, место работы

Рецензенты/эксперты:

Гасанова Д.Д.

ФИО, ученая степень, звание, наименование должности, место работы

Согласовано:

  
24.01.2023 г.



**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Приготовление блюд с использованием современных технологий,  
оборудования и инструментов»**

**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 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**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) формирование у слушателей новой компетенции «Поварское дело»

№ п/п	Содержание совершенствуемой компетенции
1	Организация и управление работой
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда
4	Знание об ингредиентах и меню
5	Подготовка ингредиентов
6	Применение различных методов тепловой обработки
7	Изготовление и презентация блюд

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом "Повар" (утвержден Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н);

- 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 или получающие 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;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- 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;
- характеристики различных способов приготовления пищи;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- 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;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- сезонность и колебание цен на ингредиенты;
- процесс заказа продуктов и оборудования;
- доступные решения для хранения продуктов;

**уметь:**

- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- 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;
- готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
- рационально использовать продукты и расходные материалы;
- следить за соблюдением правил личной гигиены;
- 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;
- соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- 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;
- 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;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы и морепродуктов; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- 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, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения по данной программе 36 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. Общий срок обучения – 1 неделя.

- форма обучения: заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение;
- итоговая аттестация – тестирование;
- реализует программу: Учебный центр на базе ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»;

- выдаваемый документ: удостоверение.

### 3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе		
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль
1	2	3	4	5	6
1.	Модуль 1. Санитария и гигиена, требования охраны труда и техники безопасности	2	1	1	-
2.	Модуль 2. Приготовление, оформление и презентация кулинарной продукции	32	14	18	-
3.	Итоговая аттестация	2	-	-	2
ИТОГО:		36	15	19	2

### 3.2. Учебно-тематический 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.	<b>Модуль 1. Санитария и гигиена, требования охраны труда и техники безопасности</b>	2	1	1	-	-
1.1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным	2	1	1	-	-

	оборудованием и инвентарём на рабочем месте					
<b>2.</b>	<b>Модуль 2. Приготовление, оформление и презентация кулинарной продукции</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>		
2.1	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд	8	4	4	-	-
2.2	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд из птицы и мяса	8	4	4	-	-
2.3	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы и морепродуктов.	8	4	4	-	-
2.4	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сладких блюд	8	2	6		
<b>7.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	тест
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>15</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	

### 3.3. Учебная программа

#### Модуль 1. Санитария и гигиена, требования охраны труда и техники безопасности

Тема 1.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест
2. Застройка рабочего места в боксе согласно требованиям Инфраструктурного листа.
3. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.
- 4 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Культура безопасного труда по компетенции «Повар».
2. Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования.
3. Вредные и опасные факторы работы повара, меры по предупреждению опасностей.
4. Средства индивидуальной защиты повара.

*Практическое занятие.* План проведения занятия:

1. Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Повар».
2. Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить рабочее место к началу работы.
4. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённые к использованию.

## **Модуль 2. Приготовление, оформление и презентация кулинарной продукции**

Тема 2.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технологический цикл приготовления холодных блюд. 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 разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд. 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 холодных блюд, 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 салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, соус майонез, холодных соусов на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре. 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.
4. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 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.* План проведения занятия:

1. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления холодных блюд.
2. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.



4. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
5. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
6. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
7. Составить меню блюд.
8. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
9. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд разнообразного ассортимента. Применить приправы, специи.
10. Произвести приготовление сложных холодных блюд разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 1-2 соуса/блюда из каждой группы):
  - салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, соус майонез, холодные соусы, из растительных масел на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре.
  - масляные смеси (масло зеленое, масло морковное, чесночное масло);
  - салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья), используя современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи;
  - паштет (из говяжьей или куриной печени), паштет и муссы глазированные;
  - овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками.
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 2.2 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и холодных закусок из мяса и птицы

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технология приготовления холодных закусок из мяса и птицы.
2. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании 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.
3. 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 холодных блюд из птицы.

4. 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.
5. 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.
6. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

*Практическое занятие. План проведения занятия:*

1. Занятие дистанционно. Слушатели отрабатывают навыки приготовления холодных закусок из птицы. Приготовление сложных холодных закусок из птицы и декоративных элементов для украшения.
2. 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.
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 кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных птицы разнообразного ассортимента. Применить приправы, специи.
8. Произвести приготовление холодных закусок из птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
9. Приготовить:
  - рулеты из рубленой и кнельной массы птицы, с использованием куттера, Термомиксера.
10. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
11. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
12. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
13. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
14. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
15. Дать оценку качества приготовленных блюд.
16. Убрать рабочее место.
17. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
18. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

*Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:*

1. 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 готовых горячих блюд из птицы, на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению 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 горячих блюд из домашней мяса и птицы. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
  3. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Правила разделки птицы на полуфабрикаты для дальнейшего использования в разных блюдах. Современные технологии и методы приготовления.
  4. Приготовление горячих блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Котлеты из разных частей птицы фаршированные различными начинками.
  5. 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.
  6. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

*Практическое занятие.* План проведения занятия:

1. 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.
2. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
4. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
5. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. 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. 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.
9. Произвести приготовление сложных горячих блюд из птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
10. Приготовить:

- 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
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.
  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.

Тема 2.3 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных горячих блюд из рыбы и горячих закусок из морепродуктов.

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы.
6. 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.* План проведения занятия:

1. 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.
2. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.

4. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
5. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
6. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
7. Составить меню блюд.
8. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
9. 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.
10. Произвести приготовление сложных горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить:
  - блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат);
  - рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган).
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.

*Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:*

1. Технология приготовления горячих закусок из морепродуктов.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

6. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

*Практическое занятие.* План проведения занятия:

1. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления горячих закусок из морепродуктов. Приготовление горячих закусок из морепродуктов и декоративных элементов для украшения.
2. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
4. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья.
5. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
6. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
7. Составить меню блюд.
8. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.

Произвести приготовление сложных горячих закусок из морепродуктов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

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.
11. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
12. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
13. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
14. Дать оценку качества приготовленных блюд.
15. 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 2.4 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации сложных десертов

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

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 сложных 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 сложных холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации.

3. 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. 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.* План проведения занятия:

1. Занятие проходит в лаборатории. Практика работы в команде, организация работы в боксе. Слушатели отрабатывают навыки приготовления холодных и горячих десертов. Приготовление холодных и горячих десертов и декоративных элементов для украшения.
2. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности.
4. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. 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. 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, специи.
9. Произвести приготовление сложных холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
10. Приготовить (на выбор 3-4 блюда из каждой группы):
  - горячие десерты
  - горячие соусы для горячих десертов;
  - холодные десерты
  - холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
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.
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.

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

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Модуль 1. Санитария и гигиена, требования охраны труда и техники безопасности Модуль 2. Приготовление, оформление и презентация сложной кулинарной продукции
	Итоговая аттестация (2 часа)
*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.

### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданные 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:

- сертифицированных экспертов «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело» 2 чел.;
- преподаватели, прошедшие в 2021-2023 гг. повышение квалификации по программам, основанным в рамках федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)".

Ведущий преподаватель программы – эксперт со статусом сертифицированного эксперта «Молодые профессионалы», имеющего опыт проведения, оценки чемпионата и демонстрационного экзамена, в рамках федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)".

## 5. Оценка качества освоения программы

По результатам любого из видов промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме теста.



Приложение к дополнительной профессиональной  
программе повышения квалификации  
«Приготовление блюд с использованием современных технологий, оборудования и  
инструментов по компетенции «Поварское дело»

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы  
и слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Стол	1	1200x600x850
		Стул	1	Мягкий
		Ноутбук или стационарный компьютер	1	1 GB видеокарта, 1 Tb жесткий диск, Windows 7/8 Microsoft Office
		Принтер А4 лазерный/цветной	1	Ерson, лазерный, цветной, струйный
		Проектор	1	Ерson
		Экран для проектора	1	Expert , настенный
Практические занятия	Аудитория	Стол	1	1200x600x850
		Стул	1	Мягкий
		Ноутбук или стационарный компьютер	1	1 GB видеокарта, 1 Tb жесткий диск, Windows 7/8 Microsoft Office
		Принтер А4 лазерный/цветной	1	Ерson, лазерный, цветной, струйный
		Проектор	1	Ерson
		Экран для проектора	1	Expert , настенный
Лабораторные работы Тестирование	Лаборатория	Стол	1	1200x600x850
		Стул	1	Мягкий
	Аудитория	Стол	1	1200x600x850
		Стул	1	Мягкий
		Ноутбук или стационарный компьютер	1	1 GB видеокарта, 1 Tb жесткий диск, Windows 7/8 Microsoft Office
		Принтер А4 лазерный/цветной	1	Ерson, лазерный, цветной, струйный
		Проектор	1	Ерson
		Экран для проектора	1	Expert , настенный

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Стол	1	1200x600x850
		Стул	1	Мягкий
Практические занятия	Аудитория	Стол	1	1200x600x850
		Стул	1	Мягкий
		Бумага А4	1	снегурочка
		Скотч двухсторонний	1	канцелярский
		Ручка шариковая	1	Синяя паста
		Степлер со скобами	1	канцелярский
		Скрепки канцелярские	1	канцелярский
		Файлы А4	1	канцелярский
		Маркеры черный	1	канцелярский
		Планшет формата А4	1	Планшет с зажимом
		Скотч широкий	1	канцелярский
		Нож канцелярский	1	канцелярский
		Калькулятор	1	
		Ножницы	1	мемалические
		Карандаш	1	
		Папка для документов с файлами	1	для хранения документов
Лабораторные работы	Лаборатория	Стол производственный	3	Ух600x850,
		Стол-подставка под пароконвектомат	1	Материал: нержавеющая сталь, 10 направляющих под гастроемкость ,размер: 900 x700 мм
		Пароконвектомат	1	Номинальная потребляемая мощность, кВт 9,5 Номинальное напряжение, В 400/230 Максимальная температура внутри камеры, °С 270 Тип гастроемкости 1/1 Количество устанавливаемых гастроемкостей, шт. 6 Расстояние между гастроемкостями, мм 70 Количество воздушных ТЭН-ов, шт. 3

		Количество ТЭН-ов парогенератора, шт. 3 Габаритные размеры, мм 840x800x775 Масса, кг 120
Весы настольные электронные (профессиональные)	1	наибольший предел взвешивания 3кг наименьший предел взвешивания 10г
Плита индукционная	1	<b>Плита индукционная на одно рабочее место 4 греющие поверхности от60до 240с</b>
Подставка под индукционную плиту	1	
Гастроемкость из нержавеющей стали	3	GN 1/1 530x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/1 530x325x65 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/9 176x105x65мм.
Планетарный миксер	1	Настольный планетарный миксер предназначен для замеса дрожжевого и бездрожжевого теста различной вязкости, взбивания яиц, сливок, кремов и муссов, приготовления поре, фарша и т.п. Это модель с достаточно мощным двигателем (1000 Вт), шестью скоростями вращения и режимом «пульс» (кратковременное включение на максимальной мощности).напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши 5

		литра Нержавеющая сталь , насадки : насадка-лопатка, насадка крюк, насадка-венчик, защитная крышка
Шкаф холодильный	1	Минимальный объем 300л., 5 полок
Стеллаж 4-х уровневый	1	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	1	1000x600x850
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	Мощность от 1000Вт и выше.
Смеситель холодной и горячей воды	1	Смеситель холодной и горячей воды
Тарелка глубокая белая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
Тарелка глубокая белая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
Тарелка круглая белая плоская	9	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
Соусник	3	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	2	Пластиковая урна 10л
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	1	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,8л
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	2	Диаметром 24см

Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 28см
Набор разделочных досок, пластиковые	1	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
Мерный стакан	1	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
Венчик	2	Не менее 240 мм
Сито для протираия	1	Диаметр от 20-25 см
Сито для протираия	1	Диаметр от 7-10 см
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	1	Диаметром 24см
Подставка для разделочных досок металлическая	1	Нержавеющая сталь
Лопатки силиконовые	3	Лопатки силиконовые
Лопатка деревянная	1	Лопатка деревянная
Скалка	1	Деревянная с ручками
Шумовка	1	металлическая
Молоток металлический для отбивания мяса	1	металлическая
Терка 4-х сторонняя	1	Терка 4-х сторонняя
Половник	1	Объемом 250мл
Ложки столовые	10	Материал нержавеющая сталь
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	1	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
Силиконовый коврик	1	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
Овощечистка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Миски нержавеющая сталь	3	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
Миски нержавеющая сталь	1	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Миска пластик	2	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
Прихватка - варежка термостойкая	1	варежка термостойкая силиконовая

	силиконовая		
	Ножницы для рыбы, птицы	1	многофункциональные ножницы, острые, материал нержавеющая сталь
	Ковёр диэлектрический	2	Резиновые 800х600
	Пергамент рулон	1	Не менее 10м
	Фольга рулон	1	Не менее 10м
	Бумажные полотенца	4	Двухслойные, одноразовые
	Губка для мытья посуды	2	Фрекин бок
	Полотенца х,б для протир. тарелок	4	Полотенца х,б для протирания тарелок
	Салфетки из нетканого материала	1	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне , размер не менее 20х30 см
	Плѐнка пищевая	1	Не менее 20м
	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	аос