

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КУЗБАССА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СФЕРЫ УСЛУГ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
Шевалье С.О.
2020 г.
год
«11» 09 2020 г.
число месяц



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 повар (5 разряд)
(повышение квалификации)**

Количество часов: 80

Кемерово, 2020 г.

Разработчики программы:

Т.Н. Хайдарова, мастер производственного обучения

С.В. Тарасова, мастер производственного обучения

Согласовано с предприятием-партнером:



_____ «___» _____ 20__ г.
ФИО

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Методического объединения

Протокол № 1 заседания МО от «31» 08 2020 г.

Председатель МО

С.В. Тарасова

Программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.

Протокол № _____ заседания МО от «___» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __, стр. __)

Председатель МО _____

Программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.

Протокол № _____ заседания МО от «___» _____ 200__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __, стр. __)

Председатель МО _____

Программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.

Протокол № _____ заседания МО от «___» _____ 200__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __, стр. __)

Председатель МО _____

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| Пояснительная записка..... | 4 |
| Содержание программы..... | 6 |
| Учебный план..... | 17 |
| Условия реализации программы..... | 19 |
| Контроль и оценка результатов освоения программы..... | 22 |
| Материалы для контроля знаний по дисциплинам..... | 22 |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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 по профессии Повар.

Программа составлена в соответствии с Приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» и профессиональным стандартом 33.011 «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.

Цель: совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Задачи: овладение дополнительными профессиональными компетенциями необходимыми для повышения квалификации по профессии повар:

ПК 1 - Проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам.

ПК 2 - Производить обработку продуктов и готовить полуфабрикаты из них.

ПК 3 - Готовить широкий ассортимент кулинарной продукции с учётом особенностей питания (диетического, вегетарианского и др.).

ПК 4 - Сервировать и оформлять основные блюда.

ПК 5 - Составлять технологическую документацию, необходимую для приготовления блюд.

Программа рассчитана на **80 учебных часов**, из них:

- Калькуляция и учёт в общественном питании **12 часов**, из них 6 часов практических работ
- Кулинария **24 часа**, из них 14 часов практических работ
- Производственная практика **40 часов**
- Итоговый квалификационный экзамен **4 часа**

После освоения программы слушатель

должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;
- требования к их качеству, срокам реализации, условиям хранения и раздачи;
- кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, кролика, признаки их доброкачественности органолептические методы ее определения;
- влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования; %
- парила работы со Сборником рецептур;
- требования к содержанию технологической документации, законодательную базу для составления технологических документов.

должен уметь:

- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности;
- готовить различных салаты из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой, винегретов, рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром;
- варить бульон, супы;

- готовить вторые блюда из рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;
- готовить соусы, различные виды пассировок;
- готовить горячие и холодные напитки, сладкие блюда;
- пользоваться таблицами, рецептурами и другими нормативными документами;
- оформлять технико-технологические карточки в соответствии с требованиями нормативной документации.

Формы проведения учебных занятий определяются преподавателями и мастерами производственного обучения, исходя из дидактической цели, содержания материала и степени подготовки слушателей.

Программой предусмотрен текущий контроль. Итоговая оценка по окончании изучения курса выставляется с учетом оценок текущего контроля. Совершенствование общих и профессиональных компетенций отслеживается на занятиях теоретического и практического курсов обучения. Результаты обучения оцениваются при текущей и итоговой аттестации. Производственная практика в объёме 40 часов проходит на рабочем месте слушателя курсов.

Обучение завершается выпускным практическим квалификационным экзаменом, на котором слушатель так же предоставляет устный отчет о прохождении производственной практики. Лицам, успешно сдавшим выпускной квалификационный экзамен и выполнившим все условия заключённого на обучения договора, присваивается квалификация повар 5 разряда.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебная программа

1 Современные технологии в профессиональной сфере.

Тема 1. Приготовление блюд с использованием современного оборудования, новых техник и текстур.

Тема 2. Создание новых вкусовых сочетаний, основанных на научных данных и современных тенденциях.

2. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 1. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности стандартов Ворлдскиллс.

Тема 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.

Промежуточная аттестация по модулю в форме зачёта.

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

Модуль 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1. 1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов сложного ассортимента.

Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности.
3. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке.
6. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macédonienne))
7. Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья.
8. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов с учетом сезонности.
9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
10. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.
11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
13. Убрать рабочее место.
14. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
15. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
4. Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке.
5. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать.
6. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки(кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей).
7. Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета).
8. Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептов.
9. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
10. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

11. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
12. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
13. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
14. Убрать рабочее место.
15. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
16. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов

Практическое занятие. План проведения занятия:

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

Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи

Практическое занятие. План проведения занятия:

1. Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
2. Подготовить к началу работы рабочее место, необходимый инвентарь и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом, правилами техники безопасности. Произвести расчёт и взвешивание необходимого сырья.
3. Определить признаки качества и свежести (испорченности) органолептическим способом на основе принципов ХАССП.

4. Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну нитку” и “в две нитки”).
5. Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные.
6. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки).
7. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур.
8. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке.
9. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
10. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.
11. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов.
12. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов.
13. Убрать рабочее место.
14. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
15. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

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

Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного 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 отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи.
11. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.

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

Тема 2.3. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного 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. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.
4. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Составить меню блюд.
6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи.
10. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
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 2.4 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного 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 блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применить приправы, специи.
10. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (Sous Vide), омлет с различными начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования ravioli (пасты), 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.
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 2.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного 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. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.
5. Составить меню блюд.
6. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.
7. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.
8. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.
9. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи.
10. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 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. блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
13. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями.
14. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
15. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
16. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
17. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
18. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
19. Дать оценку качества приготовленных блюд.
20. Убрать рабочее место.
21. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
22. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного 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. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд.
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. 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.

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

Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 3. 2. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного 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. 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.
8. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи.
9. Продемонстрировать работу с текстурами.
10. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
11. Приготовить (на выбор 3-4 блюда):
 - € холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени;
 - € салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья);
 - € несмешанные салаты;
 - € салаты-коктейли;
 - € теплые салаты.
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 3.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного 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 кулинарной обработке.
9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи.
10. Продемонстрировать работу с текстурами.

11. Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
12. Приготовить (на выбор 3-4 блюда):
 - € канапе;
 - € холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения);
 - € карпаччо (из мяса и рыбы);
 - € террин;
 - € тартар;
 - € несладкий мильфей;
 - € роллы;
 - € паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени);
 - € овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками;
 - € фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет);
 - € масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное);
 - € сырная паста;
 - € селедочное масло.
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 3.4. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного 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 кулинарной обработке.

9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специй.
10. Продемонстрировать работу с текстурами.
11. Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.

Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда):

- € заливное целиком и порционными кусками;
 - € фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками);
 - € рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов.
12. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
 13. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
 14. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
 15. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
 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.

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

Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента

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

Тема 4.2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного 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 кулинарной обработке.
9. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда.

10. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества.
 11. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов.
 12. Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления.
 13. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы):
 - € ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.);
 14. Приготовить холодные соусы для десертов:
 - € ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
 15. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента:
 - € горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом»;
 - € горячие соусы (сабайон, шоколадный);
 - € начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.
 16. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.
 17. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.
 18. Правильно выбрать посуду для презентации блюда.
 19. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.
 20. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.
 21. Дать оценку качества приготовленных блюд.
 22. Убрать рабочее место.
 23. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
 24. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
- .Промежуточная аттестация в форме зачёта.* Тестирование по темам: «Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента» «Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента».

Модуль 5. Организация работы кухни

Тема. 5.1 Анализ блюд и составление продуктовой матрицы. Оценка лимита запасов. Снабжение ресторана. Выбор поставщиков. Приём товара. Оптимизация процессов. Выбор оборудования. Подбор персонала, тренинги поваров. Чек-листы.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения (повышение квалификации)
по профессии «Повар»

профессия - повар (5 рабочий разряд)

форма обучения: очная

срок обучения – 80 ч.

| № п/п | Элементы учебного процесса | Обязательная учебная нагрузка, часы | | | |
|----------|---|-------------------------------------|--|---------------------------------|--|
| | | Всего | Ауди- торная учебная нагрузка | В том числе пр. работа | Самост- оятельн- ая подгото- вка |
| 1 | Современные профессиональные технологии | 4 | 4 | - | |
| 2 | Требования охраны труда и техники безопасности | 4 | 2 | 2 | |
| 3 | Модуль. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6 | 2 | 4 | |
| 4 | Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 10 | 2 | 8 | |
| 5 | Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 10 | 2 | 8 | |
| 6 | Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления сложного ассортимента | 6 | 2 | 4 | |
| 7 | Модуль 5. Организация работы кухни | 4 | 4 | - | |
| 9 | Производственная практика | 32 | - | 32 | |
| 10 | Итоговый квалификационный экзамен | 4 | - | 4 | |
| | ИТОГО | 80 | 18 | 62 | |

СОДЕРЖАНИЕ

Производственная практика

| В результате изучения слушатель должен | |
|---|--|
| знать: | уметь: |
| <p>Технологические процессы приготовления блюд и обработки сырья.</p> <p>Классификацию сырья, пищевую ценность, требования к качеству блюд</p> <p>Виды нарезок и их кулинарное использование.</p> <p>Температуру подачи, сроки хранения блюд</p> <p>Правила проведения бракеража готовых блюд</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд</p> | <p>Нарезать овощи фигурными способами нарезки</p> <p>Определять органолептическими способами доброкачественность овощей</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд</p> <p>Оценивать качество готовых блюд</p> |

Тема 1 Фигурные и декоративные формы нарезки овощей.

Тема 2 Приготовление сложных заправочных супов (солянка, национальные супы, суп харчо, рассольник) и супов–пюре. Оформление и подача первых блюд. Приготовление соусов на масляной основе (голландский, майонез, польский).

Тема 3 Приготовление и подача блюд из рыбы и морепродуктов. Оформление и подача горячих блюд.

Тема 4 Приготовление и подача натуральных блюд из мяса, птицы, кроликов (лангет, бифштекс, антрекот). Приготовление блюд из мяса детского и диетического питания.

Тема 5 Приготовление и подача бутербродов, ассорти мясного, рыбного, паштетов, салатов средней сложности. Оформление и подача холодных блюд. Приготовление, оформления и подача сладких блюд средней сложности (желе, желе слоёное, мусс, самбук, суфле).

Перечень работ на производственную практику:

- нарезание овощей, мяса, рыбы;
- подготовка продуктов к тепловой обработке;
- варка бульона, отваров;
- ведение процесса тепловой обработки продуктов;
- отбивание, рыхление мяса;
- обжаривание, тушение, варка, запекание мясных, рыбных полуфабрикатов;
- обжаривание, тушение, варка, запекание морепродуктов;
- обжаривание, тушение, варка, запекание овощей;
- приготовление пассеровок;
- доведение блюда до вкуса;
- последовательная закладка продуктов в блюдо;
- оформление и подача блюд;
- подготовка посуды для подачи;
- обжаривание, варка, запекание ингредиентов для бутербродов;
- приготовление заправок, масла для бутербродов, гастрономических продуктов;
- приготовление заправок;

- доведение салата до вкуса;
- подготовка посуды для подачи;
- оформление и отпуск салата.
- проведение бракеража готовых блюд.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

лаборатория «Учебная кухня ресторана»;

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с. - ISBN 978-5-4468-7471-2. - Текст : непосредственный (25 шт.)

2. Семичева, Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – Москва : Академия, 2020. – 256 с. - ISBN 978-5-4468-9545-8. - Текст : непосредственный (25 шт.)

3. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 240 с. - ISBN 978-5-4468-8938-9. - Текст : непосредственный.

4. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 5-е изд., стер.- Москва : Академия, 2019. – 304. - ISBN 978-5-4468-8720-0. - (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=416946> (Дата обращения: 21.09.2020). – Режим доступа : для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>

3. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. М. В. Климовой. - Москва : Дом славянской книги, 2017. – 576 с. - ISBN 978-5-91503-209-4. - Текст : непосредственный

Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

| Период обучения (недели)* | Наименование модуля (дисциплины) |
|--|---|
| 1 неделя | Современные профессиональные технологии Требования охраны труда и техники безопасности Модуль. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| 2 неделя | Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента |
| 3 неделя | Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления сложного ассортимента Модуль 5. Организация работы кухни |
| 4 неделя | Производственная практика Квалификационный экзамен |
| *Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий. | |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Сформированность обобщенной трудовой функции отслеживается на занятиях теоретического и практического обучения. Результаты освоения оцениваются во время проведения текущей и итоговой аттестаций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами промежуточной аттестации являются: зачет по отдельной учебной дисциплине и дифференцированный зачет.

При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено». При проведении экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Производственная практика в объеме 32 часов проходит в условиях реального производства. Отчёт о прохождении практики проходит в устной форме на выпускном квалификационном экзамене.

Обучение завершается выпускным комплексным квалификационным экзаменом. Квалификационный экзамен организуется в свободный от занятий день. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике, и (или) профессионального стандарта по профессии «Повар».

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен и выполнившим все условия заключённого на обучения договора присваивается квалификация Повар 5 разряда и принимается решение о выдаче ему свидетельства о повышении квалификации.

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНАМ

ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

Современные профессиональные технологии

Темы для подготовки к зачету.

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

Требования охраны труда и техники безопасности

Темы для подготовки к зачету.

1. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.
2. Эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

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

4. Подготовка рабочего места к началу работы

Модуль. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Темы для подготовки к зачету.

1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП.
2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё.
3. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.
4. Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов.
5. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных фруктов, овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Условия, температурный режим, сроки хранения. Правила маркировки.
6. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к тепловой обработке.
7. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.
8. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке.
9. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанного мяса и мясных продуктов: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.
10. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей тушки домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки тушки домашней птицы и дичи и подготовка птицы к тепловой обработке.
11. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной домашней птицы и дичи: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки.

Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Темы для подготовки к зачету.

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. Современные технологии и методы приготовления. Способы осветления бульонов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
4. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Методы и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.

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

Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Темы для подготовки к зачету.

1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по

приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.

3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
4. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляных смесей (масла зеленого, масла перечного, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селечного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла) Правила хранения бутербродов, холодных закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
5. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного

водного сырь, мяса, птицы сложного ассортимента (заливное целиком и порционными кусками); фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов. Правила хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения

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

Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления сложного ассортимента

Темы для подготовки к зачету.

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации.
3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
4. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (Sous Vide), витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет).
6. Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности.
7. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа

предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ
Задания для выпускного практического
квалификационного экзамена

1. Приготовить маринады (морковный, свекльный), салаты (яйцо под майонезом с гарниром, салат мясной, картофельный, овощной, столичный, рыбный, винегрет с сельдью, кальмарами, грибами), салаты из свежих овощей (салат витаминный, весна, овощной).
2. Приготовление холодных и горячих напитков (чай, какао, горячий шоколад, кофе глясе, капучино, по-венски, по-варшавски, эспрессо, лате, американо, компот, кисель 3 видов, крешендов).
3. Приготовление блюд из натуральной рубки (бифштекс, филе, шницель, котлета полтавская), блюд из мяса мелким куском (поджарка, плов, гуляш, жаркое, азу).
4. Приготовление блюд из рыбы натуральным куском в жареном и отварном виде (рыба жареная основным способом, рыба жареная фри, рыба запечённая по-московски, рыба жареная по-ленинградски, рыба запеченная по-русски, рыба отварная, припущенная, зразы донские) .
5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, рулет).
6. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы в тушёном, отварном и запеченном виде (чахохбили из кур, котлета натуральная из птицы, птица тушёная, птица жареная).
7. Приготовление соусов на основе мучной пассировки (красный основной, паровой, томатный, белый основной, сметанный, молочный, красное вино).