

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»  
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КГТТС»  
\_\_\_\_\_  
Е.Н.Брежнев  
«03» сентября 2021 года  
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
Поварское дело (повышение квалификации)  
по компетенции «Поварское дело»**

Курск, 2021

Программа профессионального обучения повышение квалификации разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание» по профессии 16675 Повар; международных требований к подготовке поваров по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkills Russia, с учетом Технического описания компетенции «Поварское дело» «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

**Организация-разработчик:** ОБПОУ «КГТТС»

**Разработчик:** Пыжова Т.Н. – руководитель МЦПК

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**  
**профессионального обучения**  
**повышение квалификации Поварское дело**  
**по компетенции Поварское дело**

Рабочая программа профессионального обучения повышение квалификации Поварское дело по компетенции Поварское дело с присвоением квалификации: Поварское дело.

**1.1. Цели реализации программы**

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

**1.2. Содержание программы**

**Категория слушателей:** лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование

**Продолжительность обучения:** 244 часа

**Форма обучения:** очная (предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (видеоконференцсвязи Zoom или системы управления обучением Moodle))

**2. Требования к результатам повышения квалификации.**  
**Планируемые результаты повышения квалификации**

**2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа предназначена для совершенствования и получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии:

**2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы**

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, служащего (повышение квалификации) (для лиц, имеющих профессиональное образование)

**2.3. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы слушатель должен:  
**иметь практический опыт:**

ПО 1. Разработки ассортимента сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок;

ПО 2. Разработки ассортимента сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра;

ПО 3. Разработки ассортимента сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков;

ПО 4. Разработки ассортимента сложных горячих и холодных соусов;

ПО 5. Разработки ассортимента бульонов и горячих и холодных супов;

ПО 6. Разработки ассортимента сложных десертов, сладких блюд и выпечки;

ПО 7. Выполнения технологического процесса приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции;

ПО 8. Выполнения технологического процесса приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий;

ПО 9. Выполнения технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы и моллюсков;

ПО 10. Выполнения технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов;

ПО 11. Выполнения технологического процесса приготовления бульонов и горячих и холодных супов;

ПО 12. Выполнения технологического процесса приготовления сложных десертов, сладких блюд и выпечки;

ПО 13. Оформления сложной холодной и горячей кулинарной продукции;

ПО 14. Оформления сложных гарниров из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра;

ПО 15. Оформления сложных блюд из мяса, птицы, рыбы;

ПО 16. Оформления и подачи сложных горячих и холодных соусов;

ПО 17. Оформления и подачи бульонов и горячих и холодных супов;

ПО 18. Оформления сложных десертов с соусом сложным отделочным полуфабрикатом;

ПО 19. Изготовления сложных композиций из карамели;

**уметь:**

У1. Выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;

У2. Отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню;

У3. Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;

У4. Составлять тайминг для реализации меню;

У5. Органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У6. Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У7. Готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте;

У8. Оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У9. Темперировать шоколад;

У10. Выполнять различные техники при работе с карамелью;

**знать:**

31. Сезонные продукты;

32. Региональные блюда;

33. Правила организации рабочего места повара для приготовления указанного меню;

34. Характеристику основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки;

35. Ассортимент основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки;

36. Варианты сочетания ингредиентов в процессе приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки;

37. Правила соусной композиции горячих и холодных соусов;

38. Технологию приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции и десертов;

39. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря;

310. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд;

311. Технику оформления и декорирования блюд.

Программа профессионального обучения направлена на совершенствование профессионального уровня по компетенции «Поварское дело», обеспечивающей формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Проводить приготовление холодных блюд и закусок / горячих закусок;

ПК 1.2. Проводить приготовление сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов, макаронных изделий, яиц и сыра;

ПК 1.3. Проводить приготовление бульонов и горячих и холодных супов;

ПК 1.4. Проводить приготовление сложных горячих и холодных соусов;

ПК 1.5. Проводить приготовление сложных горячих блюд из мяса;

ПК 1.6. Проводить приготовление сложных блюд из рыбы и моллюсков;

ПК 1.7. Проводить приготовление сложных блюд из птицы, дичи;

ПК 1.8. Проводить приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки;

ПК 1.9. Проводить приготовление элементов декора из шоколада, изомальта и карамели.

## **2.4. Количество часов на освоение программы профессионального обучения**

**Общее количество часов на освоение программы – 244 часа, в том числе:**

**- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (практические и лабораторные занятия) – 165 часов:**

Модуль 1 – 29 часов

Модуль 2 – 18 часов

Модуль 3 – 22 часа

Модуль 4 – 14 часов

Модуль 5 – 34 часа

Модуль 6 – 18 часов

Модуль 7 – 30 часов

**- дистанционное обучение – 38 часов:**

модуль 1 – 4 часа

модуль 2 – 6 часов

модуль 3 – 4 часа

модуль 4 – 4 часа

модуль 5 – 6 часов

модуль 6 – 6 часов

модуль 7 – 8 часов

**- итоговая аттестация – 16 часов.**

### 3.1. Учебно-тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования модулей компетенции	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение модулей		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Внеаудиторная учебная нагрузка обучающегося в дистанционной форме
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов
ПК 1.1.	<b>Модуль 1.</b> Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок	36	32	29	4
ПК 1.2.	<b>Модуль 2.</b> Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра	28	22	18	6
ПК 1.3.	<b>Модуль 3.</b> Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов	30	26	22	4
ПК 1.4.	<b>Модуль 4.</b> Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов	20	16	14	4
ПК 1.5. ПК 1.7.	<b>Модуль 5.</b> Технология приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи	44	38	34	6
ПК 1.6.	<b>Модуль 6.</b> Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков	28	22	18	6
ПК 1.8. ПК.1.9.	<b>Модуль 7.</b> Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки	42	34	30	8
	Итоговая аттестация (Демонстрационный экзамен)	16	16		
	<b>ИТОГО</b>	<b>244</b>	<b>206</b>	<b>165</b>	<b>38</b>







### 3.3. Учебно-тематический план

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Формируемые умения / знания / ПК												
<b>Модуль 1. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок</b>		<b>36</b>													
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика основных продуктов для приготовления сложных, холодных блюд и закусок; горячих закусок	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Технология приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Ассортимент сложных горячих, холодных блюд и закусок.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Принципы и методы организации производства сложных горячих, холодных блюд и закусок. Способы современной подачи готовых блюд</td> </tr> </table>	1	Технология приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Ассортимент сложных горячих, холодных блюд и закусок.	2	Принципы и методы организации производства сложных горячих, холодных блюд и закусок. Способы современной подачи готовых блюд	4	31 - 36, 38 - 311								
1	Технология приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Ассортимент сложных горячих, холодных блюд и закусок.														
2	Принципы и методы организации производства сложных горячих, холодных блюд и закусок. Способы современной подачи готовых блюд														
	<p><b>Практические занятия</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Практическое занятие № 1 Расчет количества сырья для разработки блюд (составление технологических и технико-технологических карт)</td> </tr> </table>	1	Практическое занятие № 1 Расчет количества сырья для разработки блюд (составление технологических и технико-технологических карт)	2	ПК 1.1, ПО 1, ПО 7, ПО 13, У1 - У5, У7, У8										
1	Практическое занятие № 1 Расчет количества сырья для разработки блюд (составление технологических и технико-технологических карт)														
	<p><b>Лабораторная работа</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Технология приготовления и оформления сложных закусок из рыбы (мусс) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Лабораторная работа</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Технология приготовления и оформления сложных закусок (морепродукты) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Лабораторная работа</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Технология приготовления и оформления сложных закусок (мясо) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Лабораторная работа</b></td> </tr> </table>	1	Технология приготовления и оформления сложных закусок из рыбы (мусс) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	<b>Лабораторная работа</b>		1	Технология приготовления и оформления сложных закусок (морепродукты) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	<b>Лабораторная работа</b>		1	Технология приготовления и оформления сложных закусок (мясо) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид	<b>Лабораторная работа</b>		3	
1	Технология приготовления и оформления сложных закусок из рыбы (мусс) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж														
<b>Лабораторная работа</b>															
1	Технология приготовления и оформления сложных закусок (морепродукты) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж														
<b>Лабораторная работа</b>															
1	Технология приготовления и оформления сложных закусок (мясо) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид														
<b>Лабораторная работа</b>															
		3													

	1	Технология приготовления и оформления сложных закусок из птицы (рулет) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид		
	<b>Лабораторная работа</b>		3	
	1	Технология приготовления и оформления сложных закусок (субпродукты) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид		
	<b>Лабораторная работа</b>		3	
	1	Технология приготовления и оформления сложных закусок из грибов (жульен) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		3	
		Технология приготовления и оформления сложных закусок (тапас) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		3	
		Технология приготовления и оформления горячей закуски (паста: фаршированная, равиоли, каннеллони) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		3	
		Технология приготовления и оформления сложных закусок (ово-лакто, мини-закусок из рыбы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
Промежуточная аттестация	Конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок»		3	
<b>Модуль 2. Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	31-36, 38-311
Характеристика основных продуктов	1	Технология приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра.		

для приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых, яиц, сыра и блюд из овощей	2	Ассортимент сложных гарниров и блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра.		
	3	Принципы и методы организации производства сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра. Способы современной подачи готовых блюд		
	<b>Практическое занятие</b>		2	ПК 1.2, ПО 2, ПО 8, ПО 14, У1 - У5, У7, У8
	1	Расчет количества сырья для разработки блюд (составление технологических и технико-технологических карт		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и оформления сложных гарниров из овощей (гратен, рататуй и др.) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и оформления сложных гарниров из круп, бобовых (поленто, ризотто и др.) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и оформления сложных гарниров из макаронных изделий (паста) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и оформления сложных блюд из сыра, яиц (фриттата, пашот) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
Промежуточная аттестация	Выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра»		4	
<b>Модуль 3. Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов</b>			<b>30</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	31 - 36, 38 - 311
Характеристика	1	Технология приготовления бульонов и сложных супов. Ассортимент		

основных продуктов для приготовления бульонов и сложных супов		сложных бульонов и горячих, холодных супов.		
	2	Принципы и методы организации производства сложных бульонов и горячих, холодных супов. Способы современной подачи готовых бульонов и горячих, холодных супов		
	<b>Практическое занятие</b>		2	ПК 1.3, ПО 5, ПО 11, ПО 17, У1 - У5, У7, У8
	1	Расчет количества сырья для разработки бульонов и горячих, холодных супов (составление технологических и технико-технологических карт)		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и оформления гарниров для супов (фрикадельки, равиоли, лапша домашняя, овощи припущенные, кулебяка, расстегаи, гренки из пшеничного хлеба, яйца пашот и др.) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и оформления консоме из птицы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и оформления супа-крем из рыбы, биска с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и оформления супа-пюре из овощей (ово-лакто) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и оформления холодных супов (окрошка на кефире, на квасе, гаспачо) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
Промежуточная аттестация	Конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов»		4	
<b>Модуль 4. Технология приготовления сложных горячих и</b>			<b>20</b>	

<b>холодных соусов</b>			
<b>Тема 4.1</b> Характеристика основных продуктов для приготовления сложных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	4	31 - 311
	1   Технология приготовления сложных соусов. Ассортимент сложных соусов.		
	2   Принципы и методы организации производства сложных соусов. Способы современной подачи готовых соусов		
	<b>Практическое занятие</b>	2	ПК 1.4, ПО 4, ПО 10, ПО 16, У1 - У5, У7, У8
	1   Расчет количества сырья для разработки блюд (составление технологических и технико-технологических карт)		
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1   Технология приготовления и оформления сложных соусов на основе демиглас из ракообразных		
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1   ехнология приготовления и оформления сложных соусов на основе молока и кисломолочных продуктов. Бешамель		
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1   Технология приготовления и оформления сложных холодных соусов: песто, ткемали, гуакамоле, дзадзики, тартар, винегрет, цезарь, ремулад		
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1   Технология приготовления и оформления сложных яично-масленных соусов: беарнский, айоли, голландский и его производные, беарнез		
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1   Технология приготовления и оформления сложных соусов на основе алкогольных напитков: болоньезе, терьяки, яично-сладкий		
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1   Технология приготовления и оформления сложных соусов из грибов и томатов		
Промежуточная аттестация	Выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов»	2	
<b>Модуль 5.</b> <b>Технология приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи</b>		<b>44</b>	
<b>Тема 5.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	31 - 36, 38 - 311

Ассортимент сложных блюд из мяса	1	Технология приготовления сложных блюд из мяса.		
	2	Ассортимент сложных блюд из мяса, птицы, дичи (отварное, тушеное, запечённое, жареное: сложные рулеты, медальоны, муссы, суфле и рубленые блюда из мяса, птицы, дичи).		
	3	Принципы и методы организации производства сложных блюд из мяса, птицы, дичи. Способы современной подачи готовых блюд из мяса, птицы, дичи		
	<b>Практическое занятие</b>		2	ПК 1.5, ПК 1.7, ПО 3, ПО 9, ПО 15, У1 - У5, У7, У8
	1	Расчет количества сырья для разработки блюд из мяса, птицы, дичи (составление технологических и технико-технологических карт)		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи отварного и тушёного мяса с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи запеченного и жареного мяса с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи подаче рулетов, медальонов из мяса с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи мусса из мяса и мясного суфле с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи изделий из рубленой и котлетной массы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
<b>Тема 5.2.</b> Ассортимент сложных блюд из птицы, дичи	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи отварной, тушёной, запечённой, жареной птицы, дичи с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	

	1	Технология приготовления, декорирования и подачи рулетов, медальонов из птицы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи мусса и суфле из птицы, дичи, изделий из рубленной и котлетной массы из птицы, дичи с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
Промежуточная аттестация	Выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи»		4	
<b>Модуль 6. Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 5.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		6	31 - 36, 38 - 311
Ассортимент сложных блюд из рыбы и моллюсков	1	Технология приготовления сложных блюд из рыбы и моллюсков.		
	2	Ассортимент сложных блюд из рыбы и моллюсков.		
	3	Способы современной подачи готовых блюд из рыбы и моллюсков		
	<b>Практическое занятие</b>		2	ПК 1.6, ПО 3, ПО 9, ПО 15, У1 - У5, У7, У8
	1	Расчет количества сырья для разработки блюд из рыбы и моллюсков (составление технологических и технико-технологических карт)		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи отварной и припущенной запеченной и жареной рыбы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи фаршированной рыбы в целом виде с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления, декорирования и подачи рулетов, медальонов из рыбы, рыбного мусса и суфле, изделий из рубленной рыбной массы с применением инновационных технологий:		



	фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид		
	<b>Лабораторная работа</b>	4	
	1   Технология приготовления, декорирования и подачи моллюсков с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
Промежуточная аттестация	Выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков»	4	
<b>Модуль 7. Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 7.1</b> Ассортимент сложных десертов	<b>Содержание учебного материала</b>	8	31 - 36, 38 - 311
	1   Технология приготовления сложных десертов.		
	2   Ассортимент сложных десертов, сладких блюд и выпечки.		
	3   Ассортимент соусов к сложным десертам, сладким блюдам и выпечки		
	4   Принципы и методы организации производства сложных десертов, сладких блюд и выпечки. Способы современной подачи готовых десертов, сладких блюд и выпечки		
	<b>Практическое занятие</b>	2	ПК 1.8, ПК 1.9, ПО 6, ПО 12, ПО 18, ПО 19, У1 - У10
	1   Расчет количества сырья для разработки блюд сложных десертов, сладких блюд и выпечки (составление технологических и технико-технологических карт)		
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1   Технология приготовления и декорирования десертов на основе шоколада с применением инновационных технологий.		
	<b>Лабораторная работа</b>	2	
	1   Технология приготовления элементов декорирования из карамели и изомальта		
	<b>Лабораторная работа</b>	4	
	1   Технология приготовления и декорирование десертов с использованием выпечного полуфабриката с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (медовик и его разновидности)		
	<b>Лабораторная работа</b>	4	

	1	Технология приготовления и декорирование замороженных десертов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (фондан, брауни)		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и декорирование открытых пирогов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (киш, пай)		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и декорирование десертов на основе желатина и фруктового мусса, агар-агара с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (панакота, бланманже, крем)		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и декорирование десертов на основе творога и сыра с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (чизкейк, тирамису)		
	<b>Лабораторная работа</b>		4	
	1	Технология приготовления и декорирование горячих десертов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (суфле, фламбе)		
Промежуточная аттестация	Конкурсное испытание по модулю «Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки»		4	
<b>Итоговая аттестация</b>	Демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело» проводится в формате реального времени. Обучающиеся в течение трех дней выполняют семь модулей с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия		<b>16</b>	
<b>Всего:</b>			<b>244</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	теоретические занятия	- рабочее место преподавателя 1 шт. и рабочие места обучающихся – 15 шт. (оснащены компьютерами с программным обеспечением и выходом в интернет); - интерактивная доска - 1 шт. - флипчарт – 1 шт. - документ камера – 1 шт. - проекционный аппарат (проектор) - 1 шт.
Мастерская по компетенции «Поварское дело»	лабораторные занятия; итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	Мастерская рассчитана на пять рабочих модулей, оснащенных всем технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами в соответствии инфраструктурным листом компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)

Программа профессионального обучения реализуется в мастерской по компетенции «Поварское дело». Теоретическое обучение происходит в учебном кабинете «Технологии кулинарного производства» или по средствам дистанционных технологий в режиме онлайн и предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (видеоконференцсвязи Zoom или системы управления обучением Moodle)).

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение программы

#### Основная литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебник / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. (Модули 1 – 7)
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. (Модули 1 – 7)

#### Дополнительная литература

1. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2018. (Модули 1 – 7)
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2008. (Модули 1 – 7)

### **Законодательные и нормативные документы**

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: ФЗ от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006.
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: ФЗ от 30мар. 1999 г. 52-ФЗ//М.: Омега-Л, 2010.
3. Правила оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства РФ от 15 авг.1997 г. Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006.
4. ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения [Текст]: Введ.1994-21-02. – М.: Издательство стандартов.
5. ГОСТ 31985-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: Введ.01.01.2015. – М.: Издательство стандартов, 2015.
6. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2014.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги Общественного питания. Требования к персоналу: Введ.2016-01.01. – М.: Издательство стандартов, 2016.
8. ГОСТ 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения: Введ. 2008-15-12. – М.: Издательство стандартов, 2008.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.

### **Словари и справочники**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2018.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2020.