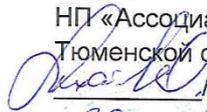


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»  
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,  
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

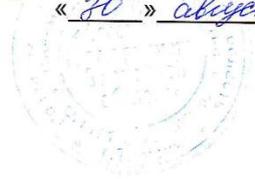
**СОГЛАСОВАНО**

Президент

НП «Ассоциация гостеприимства  
Тюменской области»

 Ю.Ю. Михайлова/

« 30 » августа 20 16



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

АПОУ ТО «Тюменский техникум  
индустрии питания, коммерции и сервиса»

 М.А. Галанина

« 31 » августа 2016 г.



**ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ**

**ПОВАРСКОЕ ДЕЛО**

Тюмень 2016

Программа дополнительного профессионального образования по компетенции «Поварское дело» (далее программа ДПО) разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров; требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 16675 Повар, Профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года № 610н, стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Разработчики:

Г.В. Сенчикина, преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»;  
Л.В. Тихонова, преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Рецензенты:

О.Ю. Михайлова, Президент НП «Ассоциация гостеприимства Тюменской области»;

О.А. Хлебникова, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ Министерства образования и молодежной политики Чувашской республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»;

М.Ю. Любичкая, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ Министерства образования и молодежной политики Чувашской республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

Рабочая программа рассмотрена  
на заседании Методического совета  
ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии  
питания, коммерции и сервиса»

Протокол № 1 « 29 » августа 2016 г.

Заместитель директора  
 Н.В. Бочанова

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДПО ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДПО	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДПО	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО	26

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДПО ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

## 1.1. Область применения программы ДПО

Обучение по программе дополнительного профессионального образования по компетенции «Поварское дело» осуществляется посредством освоения модулей. Структура программы включает семь модулей, освоение которых происходит через выполнение практических и лабораторных работ. Предусмотрено использование дистанционной формы обучения при освоении теоретического блока в рамках каждого модуля.

Оценка уровня освоения программы ДПО проводится по результатам текущей аттестации – выполнение заданий в формате конкурсных испытаний/ практических заданий. Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена: обучающиеся за три дня выполняют семь модульных заданий с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Программа ДПО может быть использована в целях повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания и совершенствования практических навыков обучающихся профессиональных образовательных организаций.

## 1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы ДПО 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:**

- У 1 - выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи
- У 2 - отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню
- У 3 - готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам
- У 4 - составлять тайминг для реализации меню
- У 5 - органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов
- У 6 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов
- У 7 - готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте
- У 8 - оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами
- У 9 - темперировать шоколад
- У 10 - выполнять различные техники при работе с карамелью

**знать:**

- З 1 - сезонные продукты
- З 2 - региональные блюда
- З 3 - правила организации рабочего места повара для приготовления указанного меню
- З 4 - характеристику основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки
- З 5 - ассортимент основных продуктов для сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки
- З 6 - варианты сочетания ингредиентов в процессе приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки
- З 7 - правила соусной композиции горячих и холодных соусов
- З 8 - технологию приготовления сложной холодной, горячей кулинарной продукции и десертов
- З 9 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря
- З 10 - органолептические способы определения степени готовности и качества блюд
- З 11 - технику оформления и декорирования блюд

**1.3. Количество часов на освоение программы ДПО**

Общее количество часов на освоение программы – **296** часов, в том числе:  
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (практические и лабораторные занятия) – **226** часов:

- модуль 1 – 37 часов
- модуль 2 – 22 часа
- модуль 3 – 26 часов
- модуль 4 – 21 час
- модуль 5 – 50 часов

- модуль 6 – 27 часов
- модуль 7 – 43 часа
- дистанционное обучение – **54** часа:
  - модуль 1 – 6 часов
  - модуль 2 – 8 часов
  - модуль 3 – 6 часов
  - модуль 4 – 4 часа
  - модуль 5 – 12 часов
  - модуль 6 – 6 часов
  - модуль 7 – 12 часов
- итоговая аттестация – **16** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО

Программа дополнительного профессионального образования 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДПО

#### 3.1. Тематический план программы ДПО по компетенции «Поварское дело»

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
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1	Модуль 1 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок	43	37	37	6
ПК 1.2	Модуль 2 Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра	30	22	22	8
ПК 1.3	Модуль 3 Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов	32	26	26	6
ПК 1.4	Модуль 4 Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов	25	21	21	4
ПК 1.5 ПК 1.7	Модуль 5 Технология приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи	62	50	50	12

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 1.6	Модуль 6 Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков	33	27	27	6
ПК 1.8 ПК.1.9	Модуль 7 Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки	55	43	43	12
	Итоговая аттестация (Демонстрационный экзамен)	16			
	<b>ИТОГО</b>	<b>296</b>	<b>226</b>	<b>226</b>	<b>54</b>

### 3.2. Содержание программы ДПО по компетенции «Поварское дело»

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий	Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2	3	4
<b>Модуль 1 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок</b>		<b>43</b>	
Тема 1.1 Характеристика основных продуктов для приготовления сложных, холодных блюд и закусок; горячих закусок	<b>Содержание</b>	<b>43</b>	
	<b>Теоретическая подготовка</b>	<b>6</b>	31-36, 38-311
	1   Технология приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Ассортимент сложных горячих, холодных блюд и закусок. Принципы и методы организации производства сложных горячих, холодных блюд и закусок. Способы современной подачи готовых блюд	6	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	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)	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>35</b>	
	1   Лабораторная работа № 1 Технология приготовления и оформления сложных закусок из рыбы (мусс) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	3	
	2   Лабораторная работа № 2 Технология приготовления и оформления сложных закусок (морепродукты) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	3	
	3   Лабораторная работа № 3 Технология приготовления и оформления сложных закусок (мясо) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид	4	
4   Лабораторная работа № 4 Технология приготовления и оформления сложных закусок из птицы (рулет) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид	4		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
	5	Лабораторная работа № 5 Технология приготовления и оформления сложных закусок (субпродукты) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид	3	
	6	Лабораторная работа № 6 Технология приготовления и оформления сложных закусок из грибов (жульен) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	3	
	7	Лабораторная работа № 7 Технология приготовления и оформления сложных закусок (тапас) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	3	
	8	Лабораторная работа № 8 Технология приготовления и оформления горячей закуски (паста: фаршированная, равиоли, каннеллони) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4	
	9	Лабораторная работа № 9 Технология приготовления и оформления сложных закусок (ово-лакто, мини-закусок из рыбы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4	
	10	<i>Текущая аттестация: конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок / горячих закусок»</i>	4	
<b>Модуль 2 Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра</b>			<b>30</b>	
Тема 2.1 Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий,	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	31-36, 38-311
	<b>Теоретическая подготовка</b>		<b>8</b>	
	1	Технология приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра. Ассортимент сложных гарниров и блюд из овощей, круп, макаронных	8	

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
бобовых, яиц, сыра и блюд из овощей		изделий, яиц и сыра. Принципы и методы организации производства сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра. Способы современной подачи готовых блюд		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ПК 1.2, ПО 2, ПО 8, ПО 14, У1-У5, У7, У8
	1	Практическое занятие № 2 Расчет количества сырья для разработки блюд (составление технологических и технико-технологических карт)	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>20</b>	
	1	Лабораторная работа № 10 Технология приготовления и оформления сложных гарниров из овощей (гратен, рататуй и др.) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4	
	2	Лабораторная работа № 11 Технология приготовления и оформления сложных гарниров из круп, бобовых (поленто, ризотто и др.) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4	
	3	Лабораторная работа № 12 Технология приготовления и оформления сложных гарниров из макаронных изделий (паста) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4	
	4	Лабораторная работа № 13 Технология приготовления и оформления сложных блюд из сыра, яиц (фриттата, пашот) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4	
	5	<i>Текущая аттестация: выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра»</i>	4	
<b>Модуль 3 Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов</b>			<b>32</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий	Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2	3	4
Тема 3.1 Характеристика основных продуктов для приготовления бульонов и сложных супов	<b>Теоретическая подготовка</b>	<b>6</b>	31-36, 38-311
	1   Технология приготовления бульонов и сложных супов. Ассортимент сложных бульонов и горячих, холодных супов. Принципы и методы организации производства сложных бульонов и горячих, холодных супов. Способы современной подачи готовых бульонов и горячих, холодных супов	6	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	ПК 1.3, ПО 5, ПО 11, ПО 17, У1-У5, У7, У8
	1   Практическое занятие № 3 Расчет количества сырья для разработки бульонов и горячих, холодных супов (составление технологических и технико-технологических карт)	2	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>24</b>	
	1   Лабораторная работа № 14 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	4	
	2   Лабораторная работа № 15 Технология приготовления и оформления консоме из птицы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4	
3   Лабораторная работа № 16 Технология приготовления и оформления супа-крем из рыбы, биска с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4		
4   Лабораторная работа № 17 Технология приготовления и оформления супа-пюре из овощей (ово-лакто) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
	5	Лабораторная работа № 18 Технология приготовления и оформления холодных супов (окрошка на кефире, на квасе, гаспачо) с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4	
	6	<i>Текущая аттестация: конкурсное испытание по модулю «Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов»</i>	4	
<b>Модуль 4 Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов</b>			<b>25</b>	
Тема 4.1 Характеристика основных продуктов для приготовления сложных соусов	<b>Содержание</b>		<b>25</b>	
	<b>Теоретическая подготовка</b>		<b>4</b>	31-311
	1	Технология приготовления сложных соусов. Ассортимент сложных соусов. Принципы и методы организации производства сложных соусов. Способы современной подачи готовых соусов	4	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ПК 1.4, ПО 4, ПО 10, ПО 16, У1-У5, У7, У8
	1	Практическое занятие № 4 Расчет количества сырья для разработки блюд (составление технологических и технико-технологических карт)	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>19</b>	
	1	Лабораторная работа № 19 Технология приготовления и оформления сложных соусов на основе демиглас из ракообразных	3	
	2	Лабораторная работа № 20 Технология приготовления и оформления сложных соусов на основе молока и кисломолочных продуктов. Бешамель	3	
3	Лабораторная работа № 21 Технология приготовления и оформления сложных холодных соусов: песто, ткемали, гуакамоле, дзадзики, тартар, винегрет, цезарь, ремулад.	3		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
	4	Лабораторная работа № 22 Технология приготовления и оформления сложных яично-масляных соусов: беарнский, айоли, голландский и его производные, беарнез	3	
	5	Лабораторная работа № 23 Технология приготовления и оформления сложных соусов на основе алкогольных напитков: болоньезе, терияки, яично-сладкий	3	
	6	Лабораторная работа № 24 Технология приготовления и оформления сложных соусов из грибов и томатов	2	
	7	<i>Текущая аттестация: выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов»</i>	2	
<b>Модуль 5 Технология приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи</b>			<b>62</b>	
Тема 5.1 Ассортимент сложных блюд из мяса	<b>Содержание</b>		<b>42</b>	
	<b>Теоретическая подготовка</b>		<b>12</b>	31-36, 38-311
	1	Технология приготовления сложных блюд из мяса. Ассортимент сложных блюд из мяса, птицы, дичи (отварное, тушеное, запеченное, жареное: сложные рулеты, медальоны, муссы, суфле и рубленные блюда из мяса, птицы, дичи). Принципы и методы организации производства сложных блюд из мяса, птицы, дичи. Способы современной подачи готовых блюд из мяса, птицы, дичи	12	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ПК 1.5, ПК 1.7, ПО 3, ПО 9, ПО 15, У1-У5, У7, У8
	1	Практическое занятие № 5 Расчет количества сырья для разработки блюд из мяса, птицы, дичи (составление технологических и технико-технологических карт)	2	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>28</b>		
1	Лабораторная работа № 25 Технология приготовления, декорирования и подачи отварного и тушеного мяса с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид	6		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
	2	Лабораторная работа № 26 Технология приготовления, декорирования и подачи запеченного и жареного мяса с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	6	
	3	Лабораторная работа № 27 Технология приготовления, декорирования и подачи подаче рулетов, медальонов из мяса с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	5	
	4	Лабораторная работа № 28 Технология приготовления, декорирования и подачи мусса из мяса и мясного суфле с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	6	
	5	Лабораторная работа № 29 Технология приготовления, декорирования и подачи изделий из рубленой и котлетной массы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	5	
	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
Тема 5.2 Ассортимент сложных блюд из птицы, дичи	<b>Лабораторные работы</b>		<b>20</b>	
	1	Лабораторная работа № 30 Технология приготовления, декорирования и подачи отварной, тушёной, запечённой, жареной птицы, дичи с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид	6	
	2	Лабораторная работа № 31 Технология приготовления, декорирования и подачи рулетов, медальонов из птицы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	5	
	3	Лабораторная работа № 32 Технология приготовления, декорирования и подачи мусса и суфле из птицы, дичи, изделий из рубленой и котлетной массы из птицы, дичи с	5	

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
		применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж		
	4	<i>Текущая аттестация: выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи»</i>	4	
<b>Модуль 6 Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков</b>			<b>33</b>	
Тема 6.1 Ассортимент сложных блюд из рыбы и моллюсков	<b>Содержание</b>		<b>33</b>	
	<b>Теоретическая подготовка</b>		<b>6</b>	31-36, 38-311
	1	Технология приготовления сложных блюд из рыбы и моллюсков. Ассортимент сложных блюд из рыбы и моллюсков. Принципы и методы организации производства сложных блюд из рыбы и моллюсков. Способы современной подачи готовых блюд из рыбы и моллюсков	6	
	<b>Практические занятия</b>		<b>1</b>	ПК 1.6, ПО 3, ПО 9, ПО 15, У1-У5, У7, У8
	1	Практическое занятие № 6 Расчет количества сырья для разработки блюд из рыбы и моллюсков (составление технологических и технико-технологических карт)	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>26</b>	
	1	Лабораторная работа № 33 Технология приготовления, декорирования и подачи отварной и припущенной запеченной и жареной рыбы с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид	6	
2	Лабораторная работа № 34 Технология приготовления, декорирования и подачи фаршированной рыбы в целом виде с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	6		
3	Лабораторная работа № 35 Технология приготовления, декорирования и подачи рулетов, медальонов из рыбы, рыбного мусса и суфле, изделий из рубленной рыбной массы	6		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
		с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж, су вид		
	4	Лабораторная работа № 36 Технология приготовления, декорирования и подачи моллюсков с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж	4	
	5	<i>Текущая аттестация: выполнение практического задания по модулю «Технология приготовления горячих блюд из рыбы и моллюсков»</i>	4	
<b>Модуль 7 Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки</b>			<b>55</b>	
Тема 7.1 Ассортимент сложных десертов	<b>Содержание</b>		<b>55</b>	
	<b>Теоретическая подготовка</b>		<b>12</b>	31-36, 38-311
	1	Технология приготовления сложных десертов. Ассортимент сложных десертов, сладких блюд и выпечки. Ассортимент соусов к сложным десертам, сладким блюдам и выпечки. Принципы и методы организации производства сложных десертов, сладких блюд и выпечки. Способы современной подачи готовых десертов, сладких блюд и выпечки	12	
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	ПК 1.8, ПК 1.9, ПО 6, ПО 12, ПО 18, ПО 19, У1-У10
	1	Практическое занятие № 7 Расчет количества сырья для разработки блюд сложных десертов, сладких блюд и выпечки (составление технологических и технико-технологических карт)	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>41</b>	
	1	Лабораторная работа № 37 Технология приготовления и декорирования десертов на основе шоколада с применением инновационных технологий.	4	
2	Лабораторная работа № 38 Технология приготовления элементов декорирования из карамели и изомальта	4		

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий		Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2		3	4
	3	Лабораторная работа № 39 Технология приготовления и декорирование десертов с использованием выпечного полуфабриката с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (медовик и его разновидности)	4	
	4	Лабораторная работа № 40 Технология приготовления и декорирование замороженных десертов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (фондан, брауни)	4	
	5	Лабораторная работа № 41 Технология приготовления и декорирование открытых пирогов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (киш, пай)	5	
	6	Лабораторная работа № 42 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)	5	
	7	Лабораторная работа № 43 Технология приготовления и декорирование десертов на основе творога и сыра с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (чизкейк, тирамису)	5	
	8	Лабораторная работа № 44 Технология приготовления и декорирование горячих десертов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (суфле, фламбе)	4	
	9	<i>Текущая аттестация: конкурсное испытание по модулю «Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки»</i>	6	

Наименование модулей (М) и тем	Содержание теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий	Объем часов	Формируемые ПК, ПО, У, З
1	2	3	4
<i>Итоговая аттестация - 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</i>		16	
	Всего:	296	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДПО

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа дополнительного профессионального образования реализуется в лаборатории «Технология приготовления пищи». Теоретическое обучение происходит посредством дистанционных технологий в режиме онлайн и предусматривает использование онлайн-хранилища («Облако»).

#### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Модуль	Оборудование	Инструменты
Модуль 1 Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок; горячих закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- овощерезательная машина</li> <li>- пароконвектомат</li> <li>- электрогриль</li> <li>- электроплита индукционная</li> <li>- микроволновая печь</li> <li>- упаковщик вакуумный</li> <li>- аппарат для приготовления в вакууме</li> <li>- стеллаж</li> <li>- холодильник</li> <li>- весы электронные</li> <li>- сифон</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разделочные доски</li> <li>- ножи поварской тройки</li> <li>- лопатка</li> <li>- венчик;</li> <li>- ложки</li> <li>- ножи для удаления глазков</li> <li>- щипцы универсальные</li> <li>- гастроемкости</li> <li>- кастрюли</li> <li>- сковороды;</li> <li>- миска</li> <li>- сито конусообразное</li> <li>- терка</li> <li>- формы для запекания;</li> <li>- тарелка круглая d 32 см</li> <li>- кольца (круглые, треугольные, квадратные)</li> <li>- силиконовый коврик</li> <li>- силиконовые формы</li> </ul>
Модуль 2 Технология приготовления сложных гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и сыра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- овощерезательная машина</li> <li>- пароконвектомат</li> <li>- фритюрница</li> <li>- электрогриль</li> <li>- электроплита индукционная</li> <li>- микроволновая печь</li> <li>- упаковщик вакуумный</li> <li>- аппарат для приготовления в вакууме</li> <li>- стеллаж</li> <li>- холодильник;</li> <li>- весы электронные;</li> <li>- облучатель бактерицидный настенный</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лопатка</li> <li>- венчик</li> <li>- ложки</li> <li>- шумовка</li> <li>- ножи для удаления глазков</li> <li>- щипцы универсальные</li> <li>- гастроемкости</li> <li>- кастрюли</li> <li>- сотейники</li> <li>- сковороды</li> <li>- кружка-сито</li> <li>- миска</li> <li>- сито конусообразное</li> <li>- терка</li> <li>- формы для запекания</li> <li>- тарелка круглая d 32 см</li> <li>- кольца (круглые, треугольные, квадратные)</li> <li>- силиконовые формы.</li> </ul>

<b>Модуль</b>	<b>Оборудование</b>	<b>Инструменты</b>
<p>Модуль 3 Технология приготовления бульонов, горячих и холодных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- электрогриль</li> <li>- электроплита индукционная</li> <li>- упаковщик вакуумный</li> <li>- аппарат для приготовления в вакууме</li> <li>- стеллаж</li> <li>- холодильник</li> <li>- весы электронные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разделочные доски</li> <li>- лопатка</li> <li>- венчик</li> <li>- ложки</li> <li>- шумовка</li> <li>- ножи для удаления глазков</li> <li>- очистка для овощей</li> <li>- гастроемкости</li> <li>- кастрюли</li> <li>- сковороды</li> <li>- кружка-сито</li> <li>- миска</li> <li>- сито конусообразное</li> <li>- терка</li> <li>- формы для запекания</li> <li>- тарелка круглая белая - глубокая минимум 24 см</li> <li>- силиконовые формы</li> </ul>
<p>Модуль 4 Технология приготовления сложных горячих и холодных соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- овощерезательная машина</li> <li>- электроплита индукционная</li> <li>- стеллаж</li> <li>- холодильник</li> <li>- весы электронные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ножи поварской тройки</li> <li>- лопатка</li> <li>- венчик</li> <li>- ложки</li> <li>- гастроемкости</li> <li>- кастрюли</li> <li>- сковороды</li> <li>- кружка-сито</li> <li>- миска</li> <li>- сито конусообразное</li> <li>- терка</li> <li>- формы для запекания</li> </ul>
<p>Модуль 5 Технология приготовления горячих блюд из мяса, птицы, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- овощерезательная машина</li> <li>- жарочный шкаф</li> <li>- пароконвектомат</li> <li>- фритюрница</li> <li>- электрогриль</li> <li>- электроплита индукционная</li> <li>- упаковщик вакуумный</li> <li>- аппарат для приготовления в вакууме</li> <li>- мясорубка</li> <li>- стеллаж</li> <li>- холодильник</li> <li>- весы электронные</li> <li>- коптильный пистолет</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лопатка</li> <li>- венчик</li> <li>- ложки</li> <li>- шумовка</li> <li>- щипцы универсальные</li> <li>- гастроемкости</li> <li>- кастрюли</li> <li>- сотейники</li> <li>- сковороды</li> <li>- кружка-сито</li> <li>- миска</li> <li>- сито конусообразное</li> <li>- терка</li> <li>- формы для запекания</li> <li>- формы для вторых блюд</li> <li>- тарелка круглая d 32 см</li> <li>- силиконовые формы</li> </ul>
<p>Модуль 6 Технология приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- овощерезательная машина</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разделочные доски</li> <li>- лопатка</li> <li>- ложки</li> </ul>

Модуль	Оборудование	Инструменты
горячих блюд из рыбы и моллюсков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пароконвектомат</li> <li>- фритюрница</li> <li>- электроплита индукционная</li> <li>- гриль контактный</li> <li>- упаковщик вакуумный</li> <li>- аппарат для приготовления в вакууме</li> <li>- мясорубка</li> <li>- стеллаж</li> <li>- морозильный шкаф</li> <li>- холодильник</li> <li>- весы электронные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- шумовка</li> <li>- щипцы универсальные</li> <li>- гастроемкости</li> <li>- кастрюли</li> <li>- сотейники</li> <li>- сковороды</li> <li>- кружка-сито</li> <li>- миска</li> <li>- сито конусообразное</li> <li>- терка</li> <li>- формы для запекания</li> <li>- формы для вторых блюд</li> <li>- тарелка круглая d 32 см</li> <li>- кольца (круглые, треугольные, квадратные)</li> </ul>
Модуль 7 Приготовление сложных десертов, сладких блюд и выпечки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рабочий стол</li> <li>- моечная ванна</li> <li>- пароконвектомат</li> <li>- электроплита индукционная</li> <li>- микроволновая печь</li> <li>- ванна для темперирования шоколада</li> <li>- стол с мраморным покрытием</li> <li>- лампа для карамели и аксессуары (спиртовка, резиновая помпа, защитный экран, термометр для карамели спиртовой в металлической сетке, держатель для термометра, рефрактометр до 80% BRIX, помпа 360*60*48, помпа 250, ножницы для карамели хромированные с мелкими зубчиками)</li> <li>- стеллаж</li> <li>- морозильный шкаф</li> <li>- шкаф интенсивной заморозки</li> <li>- холодильник</li> <li>- весы электронные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ножи поварской тройки</li> <li>- лопатка</li> <li>- венчик</li> <li>- ложки</li> <li>- щипцы универсальные</li> <li>- гастроемкости</li> <li>- кастрюли</li> <li>- сковороды</li> <li>- кружка-сито</li> <li>- миска</li> <li>- сито конусообразное</li> <li>- терка</li> <li>- формы для запекания</li> <li>- формы для десертов</li> <li>- тарелка круглая d 32 см</li> <li>- кольца (круглые, треугольные, квадратные)</li> <li>- силиконовый коврик</li> <li>- силиконовые формы</li> </ul>

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Основная литература

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник/В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 374 с. (**Модули 1 – 7**)
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с. (**Модули 1 – 7**)

### **Дополнительная литература**

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2010. - 416 с. **(Модули 1 – 7)**
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2005. – 465 с. **(Модули 1 – 7)**

### **Законодательные и нормативные документы**

5. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
6. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
12. 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. – III, 10 с.

### **Словари и справочники**

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. - 680с.: ил.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. - 619 с.

### **Материалы периодической печати**

15. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

### **Электронные образовательные ресурсы:**

16. Сайт On–line библиотеки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)
17. Научная библиотека МГУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>. – (дата обращения 01.08.2016)

18. Государственная публичная научно–техническая библиотека России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vavilon.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)

19. Электронные словари [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edic.ru>. – (дата обращения 01.08.2016)

20. Сайт «Кухни мира» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.cooksmeal.ru/chefs](http://www.cooksmeal.ru/chefs). – (дата обращения 01.08.2016)

21. Сайт ООО «Триасервис» (профессиональное кухонное оборудование) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovое-oborudovanie-2>. – (дата обращения 01.08.2016)

22. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru) – (дата обращения 01.08.2016)

23. Сайт ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [mck.ttipkis.ru/mk.html#demo](http://mck.ttipkis.ru/mk.html#demo)

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Практические и лабораторные занятия проводятся в лаборатории «Технология приготовления пищи».

Теоретическое обучение происходит посредством дистанционных технологий в режиме онлайн и предусматривает использование онлайн-хранилища («Облако»). Теоретическая подготовка оценивается в формате онлайн-тестирования, по результатам которого выставляется зачет.

По завершении каждого модуля обучающиеся проходят текущую аттестацию в формате конкурсных испытаний/ практических заданий. Программа ДПО завершается демонстрационным экзаменом по компетенции «Поварское дело» в формате реального времени. Обучающиеся за три дня выполняют семь модулей с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». Требования к процедурам проведения текущей и итоговой аттестации демонстрационного экзамена отражены в контрольно-оценочных средствах программы ДПО по компетенции «Поварское дело». При успешном освоении программы ДПО, обучающимся выдается сертификат.

Допускается возможность освоения одного из модулей программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы по компетенции «Поварское дело» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года являются обязательными для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

Подготовка по программе осуществляется экспертами и тренерами, специалистами реального сектора экономики, обладающими определенными компетенциями: знание своей профессии, знание стандартов и регламентов WS, знание процедуры проведения соревнований, участие в составлении тестового задания и в определении критериев оценки.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДПО

**Контроль и оценка** результатов освоения программы по компетенции «Поварское дело» осуществляется в процессе проведения практических и лабораторных работ, текущей аттестации (конкурсных испытаний/ практических заданий) и итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Проводить приготовление сложных холодных, горячих блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных холодных, горячих блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных холодных, горячих блюд и закусок, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных холодных, горячих блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентом;</li> <li>- производит оформление, подачу и презентацию сложных холодных, горячих блюд и закусок;</li> <li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> </ul>	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 1;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 1-9;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (конкурсное испытание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>
ПК 1.2 Проводить приготовление	- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах	Оценка тестовых заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра</p>	<p>подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра в соответствии с инструкциями и регламентом;</li> <li>- производит оформление, подачу и презентацию сложных гарниров и блюд из овощей, круп, грибов и сыра, макаронных изделий, яиц и сыра;</li> <li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 2;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 10-13;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>
<p>ПК1.3 Проводить приготовление</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах</li> </ul>	<p>Оценка тестовых заданий.</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
бульонов, горячих и холодных супов	<p>подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении бульонов, горячих и холодных супов в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления бульонов, горячих и холодных супов, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления бульонов, горячих и холодных супов в соответствии с инструкциями и регламентом;</li> <li>- производит оформление, подачу и презентацию бульонов, горячих и холодных супов;</li> <li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 3;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 14-18;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (конкурсное испытание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>
ПК 1.4 Проводить приготовление сложных горячих и холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных горячих и холодных</li> </ul>	<p>Оценка тестовых заданий.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 4;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 19-24;</li> </ul>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>соусов в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных горячих и холодных соусов, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных горячих и холодных соусов в соответствии с инструкциями и регламентом;</li> <li>- производит оформление, подачу и презентацию сложных горячих и холодных соусов;</li> <li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>
<p>ПК 1.5 Проводить приготовление сложных горячих блюд из мяса</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных горячих блюд из мяса в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных горячих блюд из мяса, в</li> </ul>	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 5;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 25-29;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации</li> </ul>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных горячих блюд из мяса в соответствии с инструкциями и регламентом;</li> <li>- производит оформление, подачу и презентацию сложных горячих блюд из мяса;</li> <li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> </ul>	(демонстрационного экзамена)
<p>ПК 1.6 Проводить приготовление сложных блюд из рыбы и моллюсков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных блюд из рыбы и моллюсков в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных блюд из рыбы и моллюсков, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных блюд из рыбы и моллюсков в соответствии с инструкциями и регламентом;</li> </ul>	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 6;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 33-36;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит оформление, подачу и презентацию сложных блюд из рыбы и моллюсков;</li> <li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> </ul>	
<p>ПК 1.7 Проводить приготовление сложных блюд из птицы, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных блюд из птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных блюд из птицы, дичи, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных блюд из птицы, дичи в соответствии с инструкциями и регламентом;</li> <li>- производит оформление, подачу и презентацию сложных блюд из птицы, дичи;</li> <li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с</li> </ul>	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 5;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 30-32;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (практическое задание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	инструкциями и регламентами организации питания	
ПК 1.8 Проводить приготовление сложных десертов и сладких блюд, выпечки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении сложных десертов и сладких блюд, выпечки в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления сложных десертов и сладких блюд, выпечки, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления сложных десертов и сладких блюд, выпечки в соответствии с инструкциями и регламентом;</li> <li>- производит оформление, подачу и презентацию сложных десертов и сладких блюд, выпечки;</li> <li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> </ul>	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания № 7;</li> <li>- выполнения лабораторных работ № 39-44;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (конкурсное испытание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>
ПК.1.9 Проводить приготовление элементов декора из шоколада, изомальта и карамели	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает к работе свое рабочее место в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> </ul>	<p>Оценка тестовых заданий. Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользуется им при приготовлении элементов декора из шоколада, изомальта и карамели в соответствии с технико-технологическими картами;</li> <li>- проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, необходимые для приготовления элементов декора из шоколада, изомальта и карамели, в соответствии с технико-технологическими картами;</li> <li>- производит работы в соответствии с технологическим процессом приготовления элементов декора из шоколада, изомальта и карамели в соответствии с технико-технологическими картами и регламентом;</li> <li>- производит оформление и презентацию десертов с элементами декора из шоколада, изомальта и карамели;</li> <li>- убирает свое рабочее место после окончания выполнения работ в пределах подготовительно-заключительного времени в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения лабораторных работ № 37, 38;</li> <li>- выполнения задания в период текущей аттестации (конкурсное испытание);</li> <li>- выполнения задания в процессе итоговой аттестации (демонстрационного экзамена)</li> </ul>