

**Министерство образования Калининградской области  
государственное автономное учреждение  
Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
"Колледж сервиса и туризма"**

Принята на заседании  
методического Совета  
Протокол № 1 от 26.08.2021 г



Утверждаю:  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
А.С.Алукриева  
августа 2021 г.

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Приготовление блюд с использованием современных  
технологий, оборудования и инструментов (с учетом стандарта  
Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»)»**

Объем программы: 250 часов

Разработчики:  
Дробышевская И.А.  
руководитель отдела ПО,  
практик и взаимодействия с работодателями  
Солдатова С.П.  
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

г. Калининград, 2021 г.

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Приготовление блюд с использованием современных  
технологий, оборудования и инструментов (с учетом стандарта  
Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»)»**

**Цели реализации программы**

Приобретение гражданами профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, с получением квалификационного разряда по профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

**1. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

**2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Программа разработана в соответствии с:

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

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

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

**2.2 Требования к результатам освоения программы**

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

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.

**уметь:**

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства; организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

## **2. Содержание программы**

Категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего.

Трудоемкость обучения: 250 академических часов.

Форма обучения: очная.

## 2.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	самостоятельная работа	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>1.</b>	<b>Блок общепрофессиональных дисциплин</b>	<b>14</b>	<b>9</b>		<b>5</b>		
1.1	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	1	1				
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2	1		1		зачет
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	1	1				зачет
1.4	Безопасность жизнедеятельности	1	1				зачет
1.5	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	1		1		зачет
1.6	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	1		1		зачет
1.7	Основы калькуляции и учета	3	1		2		зачет
1.8	Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций.	2	2				
<b>2.</b>	<b>Блок профессиональных (специальных) дисциплин</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
2.1	Технология приготовления пищи	63	3	30	30		зачет
<b>3.</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>168</b>		<b>168</b>			<b>зачет</b>
<b>4.</b>	<b>Консультации</b>	<b>1</b>	<b>1</b>				
<b>5.</b>	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)</b>	<b>4</b>				<b>4</b>	<b>Тест ДЭ<sup>1</sup></b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>250</b>	<b>13</b>	<b>198</b>	<b>35</b>	<b>4</b>	

<sup>1</sup> Демонстрационный экзамен по компетенции

## 2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе				Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	самостоятельная работа	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>1.</b>	<b>Блок общепрофессиональных дисциплин</b>	<b>14</b>	<b>9</b>		<b>5</b>		
1.1	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	1	1				
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2	1		1		зачет
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	1	1				зачет
1.4	Безопасность жизнедеятельности	1	1				зачет
1.5	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	1		1		зачет
1.6	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	1		1		зачет
1.7	Основы калькуляции и учета	3	1		2		зачет
1.8	Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций.	2	2				
<b>2.</b>	<b>Блок профессиональных<sup>2</sup> (специальных) дисциплин</b>	<b>63</b>	<b>3</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
2.1	Технология приготовления пищи	63	3	30	30		зачет
<b>3.</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>168</b>		<b>168</b>			<b>зачет</b>
<b>4.</b>	<b>Консультации</b>	<b>1</b>	<b>1</b>				
<b>5.</b>	<b>Квалификационный экзамен:</b>	<b>4</b>				<b>4</b>	
5.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1				1	Тест
5.2	Практическая квалификационная работа: демонстрационный экзамен по компетенции	3				3	ДЭ

<sup>2</sup> При освоении блока профессиональных (специальных) дисциплин должны быть предусмотрены занятия, проводимые с участием работодателей: мастер-классы, экскурсии на предприятия и иные формы.

	«Поварское дело»						
	ИТОГО:	250	13	198	35	4	

### 2.3. Учебная программа

#### 1. Раздел 1. Теоретическое обучение

##### Блок общепрофессиональных дисциплин

##### 1.1 Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).
2. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

План проведения занятия:

1. Изучение разделов технического описания компетенции «Поварское дело».
2. Заполнение таблицы названия разделов технического описания.
3. Изучение разделов спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» (WSSS).
4. Заполнения таблицы распределения разделов WSSS по важности в (%).

##### 1.2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

##### Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

##### Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 4 часа

##### 1.3 Экономические и правовые основы производственной деятельности

##### Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

##### Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

- Правила и технологии расчетов с потребителями

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 2 часа**

#### **1.4 Безопасность жизнедеятельности**

##### **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

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.

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.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 2 часа.**

#### **1.5 Техническое оснащение и организация рабочего места**

##### **Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 2 часа.**

#### **1.6 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.**

##### **Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и навывнос с учетом требований к безопасности готовой продукции

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 4 часа.**

### **1.7 Основы калькуляции и учета**

#### **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 2 часа.**

### **1.8 Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций.**

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

Лекция. Вопросы, выносимые на занятие:

1. Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания: пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, погружной термостат, гомогенизатор Гакоджет, 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.

3. Понятие и принципы фудпейринга. Теория миксологии.

4. Современные принципы формирования вкусо-ароматических комплексов кулинарных блюд и изделий.

## **Блок профессиональных (специальных) дисциплин**

### **2.1 Технология приготовления пищи**

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.
3. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. 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 вещества. 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. Приготовления 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. Приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
8. Виды и стили меню. Баланс при составлении меню.

Тема. 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 рецептур 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 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 рецептур.
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 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 заднегрудной 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 рецептур.
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. 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.

Тема. 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. 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 шиитакэ 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. 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. 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. 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;
  - селечное 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. 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 специи.
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.

Тема. 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.

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

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Блок общепрофессиональных дисциплин
2 неделя	
	Квалификационный экзамен
*Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

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

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

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

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

#### **4.2. Учебно-методическое обеспечение программы**

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;

- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

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

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы 3 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Солдатова С. П.	Главный эксперт по компетенции «Поварское дело»	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16575«Повар»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Овчинникова И.В.	Технический эксперт	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16575«Повар»
3.	Валиева Н.В.	Линейный эксперт	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16575«Повар»

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

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование<sup>3</sup>).<sup>4</sup>

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции «Поварское дело», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов в рамках ДЭ	0-4,99	5-14,99	15-23,99	24-34,75

## **6. Составители программы**

Разработано

руководитель отдела ПО, практик и взаимодействия с работодателями ГАУ КО ПОО КСТ  
Дробышевская И.А.

преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ Солдатовой С.П

---

<sup>3</sup> Образовательная организация должна предусмотреть проверку теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих, и соответствовать разделам, модулям и темам программы.

<sup>4</sup> К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

Приложение к основной программе  
 профессионального обучения  
 по профессии «16675 Повар»  
 (профессиональная подготовка)  
 с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

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

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ноутбук или стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Принтер А4 лазерный/цветной	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Проектор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Экран для проектора	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Практические занятия	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ноутбук или стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Принтер А4 лазерный/цветной	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Проектор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Экран для проектора	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лабораторные работы	Лаборатория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Тестирование	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

		усмотрение организаторов
Ноутбук или стационарный компьютер	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Принтер А4 лазерный/цветной	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Проектор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Экран для проектора	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Лекции	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Практические занятия	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Бумага А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотч двухсторонний	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ручка шариковая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Степлер со скобами	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скрепки канцелярские	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Файлы А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Маркеры цветные	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Планшет формата А4	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Скотч широкий	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Нож канцелярский	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Калькулятор	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Ножницы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

			усмотрение организаторов
		Карандаш	1 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Папка для документов с файлами	1 Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лабораторные работы	Лаборатория	Стол производственный	3 Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
		Стол-подставка под пароконвектомат	1 Размер зависит от модели пароконвектомата.
		Пароконвектомат	1 Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
		Весы настольные электронные (профессиональные)	1 Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
		Плита индукционная	1 Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
		Подставка под индукционную плиту	1 Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	3 GN 1/1 530x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2 GN 1/1 530x325x65 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	2 GN 2/3 354x325x20 мм.
		Гастроемкость из нержавеющей стали	1 GN 2/3 354x325x40 мм.
		Гастроемкость из	2 GN 1/2 265x325x20 мм.

	нержавеющей стали		
	Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/2 265x325x65 мм
	Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x20мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/3 176x325x40мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/3 176x325x65мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x20мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	1	GN 1/4 265x162x65мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/6 176x162x65мм.
	Гастроемкость из нержавеющей стали	2	GN 1/9 176x105x65мм.
	Планетарный миксер	1	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания
	Шкаф холодильный	1	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
	Стеллаж 4-х уровневый	1	800x500x1800 , меньше размеры недопустимы.
	Мойка односекционная со столешницей	1	1000x600x850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	1	Мощность от 1000Вт и выше.
	Смеситель холодной и горячей воды	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
	Тарелка глубокая белая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
	Тарелка глубокая белая	3	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
	Тарелка круглая белая плоская	9	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями

Соусник	3	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	2	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	1	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит	2	Объемом 0,8л
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	2	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 28см
Кремер-Сифон для сливок 0,25л	1	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70, H=206, B=110
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Материал нержавеющая сталь
Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	1	Диаметром 24см
Набор разделочных досок, пластиковые	1	Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
Мерный стакан	1	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
Венчик	2	Не менее 240 мм
Сито для протирания	1	Диаметр от 20-25 см
Сито для протирания	1	Диаметр от 7-10 см
Сито (для муки)	1	Диаметром 24 см
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	1	Диаметром 24см
Подставка для	1	Характеристики позиции на

раделочных досок металлическая		усмотрение организаторов
Лопатки силиконовые	3	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лопатка деревянная	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Скалка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Шумовка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Молоток металлический для отбивания мяса	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Терка 4-х сторонняя	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Половник	1	Объемом 250мл
Ложки столовые	10	Материал нержавеющая сталь
Набор кухонный ножей ( поварская тройка)	1	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
Силиконовый коврик	1	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
Силиконовая форма "кнели"	1	Материал пищевой силикон
Силиконовая форма полусфера средняя	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
Силиконовая форма полусфера большая	1	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
Овощечистка	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Лопатка -палетка изогнутая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Щипцы универсальные	2	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
Набор кондитерских насадок	1	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 штук
Набор кондитерских форм (квадрат)	1	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Форма для выпечки тартов круг	3	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
Форма для выпечки тартов овал	3	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
Набор кондитерских форм (круг)	1	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт нержавеющая сталь

Миски нержавеющая сталь	3	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
Миски нержавеющая сталь	3	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
Миски нержавеющая сталь	1	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Миска пластик	2	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Набор пинцетов для оформления блюд	1	Не менее 3 шт. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Ножницы для рыбы, птицы	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Ковёр диэлектрический	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Пергамент рулон	1	Не менее 10м
Фольга рулон	1	Не менее 10м
Скатерть для презентационного стола белая	-	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Бумажные полотенца	4	Двухслойные, одноразовые
Губка для мытья посуды	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Полотенца х,б для протир. тарелок	4	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	500мл
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	300мл
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	30	1000мл
Стаканы одноразовые	10	200мл
Пакеты для мусора	-	60 л
Пакеты для мусора	-	200 л
Перчатки силиконовые одноразовые	1	Размер S;M;L
Вода	-	Бутыль 19л
Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	6	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Салфетки из	1	Универсальные, не менее 50

нетканого материала		шт в рулоне , размер не менее 20x30 см
Плѐнка пищевая	1	Не менее 20м
Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Баллоны с газом N2O	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Баллоны с газом CO2	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	20	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Масло растительное для фритюра	6	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Общая инфраструктура		
Шкаф шоковой заморозки	1	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Гастроёмкость из нержавеющей стали	10	GN 1/1 530x325x20 мм
Часы настенные (электронные)	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Термометр инфракрасный	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Микроволновая печь	1	Мощность от 0,7кВт
Фритюрница	1	Объемом от 4 литров.
Слайсер	1	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
Стол производственный	2	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
Мясорубка	1	Производительностью не менее 20 кг в час.
Блендер стационарный	1	Объем чаши не менее 2л.
Соковыжималка	1	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Ковёр электрический	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Штангенциркуль электронный	1	Диапазон измерений от 0 - 150 мм

		Кофемолка	1	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
		Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Набор первой медицинской помощи	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Кулер для воды	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
Тестирование	Аудитория	Стол	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
		Стул	1	Характеристики позиции на усмотрение организаторов