

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Роль ДУ
наименование предприятия

Мальцев Ю
подпись ФИО

«27» 03 2026 г.



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ
«ЛГПУ»

К.Н. Белоусов

2026 г.



УТВЕРЖДЕНА

на заседании

педагогического совета

«25» 03 2026 г.

протокол № 4

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
по профессии рабочего, должности служащего
16675 Повар

Квалификация выпускника: Повар – 3-4 разряда

Форма обучения: очная

Луганск, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар.....	3
1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар	4
1.3. Общая характеристика программы профессиональной подготовки	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программа профессиональной подготовки	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	7
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	7
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения ОППО	11
2.4 Результаты освоения ОППО	13
3. Тематический план программы профессиональной подготовки	17
4. Учебно-тематический план профессиональной подготовки	18
5. Условия реализации программы	46
6. Информационное обеспечение обучения	49
7. Оценочные и методические материалы.....	55

1. Общие положения

1.1. Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар

Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар относится к числу основных программ профессионального обучения – программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих. Профессия 16675 Повар определена исходя из запросов обучающихся, условий деятельности Многопрофильного педагогического колледжа ФГБОУ ВО «ЛГПУ», реализующей программу профессиональной подготовки в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Цель программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар – профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего. Совершенствование компетенций, формирование трудовых функций необходимых для профессиональной деятельности повара 3-го, 4-го разряда согласно профессиональному стандарту «Повар».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии 16675 Повар;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального рынка труда;
- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;
- обеспечение преемственности между средним (общим) и профессиональным образованием.

Категория слушателей: обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Форма обучения: очная.

Уровень получаемого образования: Квалификация – 3 и 4 разряд.

Вид выдаваемого документа: свидетельство.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего 16909 Портной:

- федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- приказ Минпросвещения России от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н;
- общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (с дополнениями и изменениями от 16.05.2025);
- иные нормативно-правовые акты, в том числе локальные нормативные акты Университета и Колледжа.

1.3. Общая характеристика программы профессиональной подготовки

Перечень сокращений, используемых в тексте ОППО:

- ОО – образовательная организация;
- ПППРС – профессиональная подготовка по профессиям рабочего, должностям служащего;
- ОППО – основная программа профессионального обучения;
- ОК – общая компетенция;
- ПК – профессиональная компетенция;
- ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

1.3.1. Цель и структура программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего 16675 Повар

Целью разработки ПППРС 16675 Повар является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО и формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности, приобретение квалификации.

На обучение по профессии 16675 Повар всего отводится 348 часов:

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» – 156 часов;

УП.07.01 Учебная практика – 72 часа;

ПП.07.01 Производственная практика – 108 часов;

Экзамен квалификационный – 12 часов.

Часы, необходимые для профессиональной подготовки и присвоения соответствующего квалификационного разряда, формируются за счет времени, выделяемого учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на изучение ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Обучение по программе производится посредством проведения следующих форм учебных занятий: лекция, практическая работа, самостоятельная работа, дифференцированный зачёт, квалификационный экзамен.

Программой предусмотрено практическое обучение, в процессе которого обучающиеся овладевают навыками:

- подготовка рабочего места, оборудования и сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- приготовление блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.

Практическое обучение реализуется посредством проведения учебной и производственной практики.

Практические занятия, занятия учебной и производственной практики включают обязательный вводный, первичный, текущий инструктажи по технике безопасности и охране труда.

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается разряд по профессии 16675 Повар в соответствии с показателями итоговой аттестации:

- 4 разряд присваивается обучающимся, при условии, если квалификационная работа выполнена с оценкой «5» («отлично») и «4» («хорошо»);

- 3 разряд присваивается обучающимся, при условии, если

квалификационная работа выполнена с оценкой «3» («удовлетворительно»).

Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программа профессиональной подготовки

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Соответствие ОППО профессиональным стандартам

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
16675 Повар	33.011 Повар	3-4-ий

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Требования к планируемым результатам освоения программы на основании требований профессиональных стандартов

Повар 3-ого разряда

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.
Обобщенная трудовая функция	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.
Трудовая функция А/01.3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
Трудовое действие	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. 2. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.
Умение	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. 2. Использовать посудомоечные машины. 3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. 4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.
Знание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. 2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения,

	<p>признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>3. Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания.</p> <p>4. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>
Трудовая функция А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
Трудовое действие	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий. 3. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос. 6. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Умение	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. 4. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им. 5. Производить обработку овощей, фруктов и грибов. 6. Нарезать и формовать овощи и грибы. 7. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 8. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 9. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 10. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты. 11. Готовить блюда и гарниры из овощей. 12. Готовить каши и гарниры из круп. 13. Готовить блюда из яиц. 14. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий. 15. Готовить блюда из бобовых. 16. Готовить блюда из рыбы. 17. Готовить блюда из морепродуктов. 18. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов. 19. Готовить блюда из домашней птицы. 20. Готовить мучные блюда.

	<p>21. Готовить горячие напитки.</p> <p>22. Готовить сладкие блюда.</p> <p>23. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.</p> <p>24. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.</p> <p>25. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами).</p> <p>26. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>
Знание	<p>1. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</p> <p>4. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>5. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов.</p> <p>6. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p> <p>7. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>8. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>9. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>10. Принципы ХАССП в организациях общественного питания.</p>

Требования к планируемым результатам освоения программы на основании требований профессиональных стандартов

Повар 4-ого разряда

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.
Обобщенная трудовая функция	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
Трудовая функция В/01.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

Трудовое действие	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.
Умение	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Проводить обучение помощника повара на рабочем месте. 5. Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения.
Знание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними. 3. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. 4. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения. 6. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке. 7. Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 8. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий. 9. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах. 10. Принципы ХАССП в организациях общественного питания. 11. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
Трудовая функция В/02.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 3. Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 4. Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.
Умение	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 2. Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия. 3. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам. 4. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий. 5. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур. 6. Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 7. Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу. 8. Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. 9. Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
Знание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. 2. Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 3. Технологии в молекулярной кухне. 4. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов. 5. Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации. 6. Правила эксплуатации кухонных роботов. 7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. 8. Принципы ХАССП в организациях общественного питания. 9. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения ОППО

Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессиональных стандартов.

Требования к планируемым результатам освоения программы на основании квалификационных требований

В результате освоения программы профессиональной подготовки должен знать:

– методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

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

– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

– пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

– правила и технологии расчетов с потребителями;

– правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

– принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

– рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

– технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

– требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

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

– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

В результате освоения программы профессиональной подготовки должен уметь:

– аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

– готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

2.4 Результаты освоения ОППО

Выпускник, освоивший ПППРС, должен обладать:

Общими компетенциями

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится</p>

		<p>работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной</p>

		деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.
--	--	---

Профессиональными компетенциями

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК.7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>

	<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
	<p>знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>

3. Тематический план программы профессиональной подготовки

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практики	
				Всего, часов	В том числе		Самостоятельная работа	Учебная	Производственная (по профилю специальности)
					лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	156	122	114	80		34	-	
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.	УП.07.01 Учебная практика	72						72	
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.	ПП.07.01 Производственная практика	108						-	108
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 7.1.	ПМ.07.01(К) Квалификационный экзамен по профессиональному модулю: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	12							
	Всего часов:	348	122	114	80		34	72	108

4. Учебно-тематический план профессиональной подготовки

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»		156
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		18
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье.</p>	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p>	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>	2

нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2
Тема 1.5 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
Тема 1.6 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и	1

	мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.	
Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
Тема 1.8 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	2
Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 1.10 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1

<p>Тема 1.11 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>1</p>
<p>Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>		<p>38</p>
<p>Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Содержание учебного материала Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p>	<p>Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	<p>Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных</p>	<p>Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий</p>	<p>2</p>

изделий, закусок	закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	
Тема 2.5. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание учебного материала Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	2
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре,	Содержание учебного материала Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки	2

<p>молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p>	<p>хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	
<p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>	<p>Содержание учебного материала Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</p>	2
<p>Тема 2.9. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p>	2
<p>Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание учебного материала Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.</p>	2
<p>Тема 2.11. Приготовление, подготовка к</p>	<p>Содержание учебного материала Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	2

<p>реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>	<p>соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p>	
<p>Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы</p>	<p>2</p>

	<p>приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
<p>Тема 2.14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	2
<p>Тема 2.15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе</p>	2

	<p>диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	
<p>Тема 2.16. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	2
<p>Тема 2.17. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>	2

<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p>	
<p>Тема 2.18. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.19. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы,</p>	<p>2</p>

	дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		22
Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	3
Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	3
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.). Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов	4

	и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Подбор заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	4
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	4
Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд	Содержание учебного материала Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и	4

<p>из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы, мяса и птицы. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>	
<p>Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>		<p>10</p>
<p>Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Содержание учебного материала Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>3</p>
<p>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Отработка правил выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Повторение основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация,</p>	<p>3</p>

	<p>желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Применение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд. Сервировка стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Сервировка стола и подача, соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, подача в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Соблюдение контроля хранения и расхода продуктов.</p>	2
<p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		34
<p>Тема 5.1.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2

Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Повторение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание учебного материала Повторение классификации и ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Применение сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оформление заявок на склад. Использование приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2
Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала Повторение различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2
Тема 5.5. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание учебного материала Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Выбор, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических	2

	<p>эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
<p>Тема 5.6. Приготовление глазури</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Повторение видов глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	2
<p>Тема 5.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Повторение классификации кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2
<p>Тема 5.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки</p>	2

и крошки	хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 5.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала Виды, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 5.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
Тема 5.11. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2
Тема 5.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала Классификации теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 5.13.	Содержание учебного материала	2

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 5.14. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 5.15. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального, орехового и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 5.16. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала Классификация и характеристика пирожных, формы, размера и массы пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные	2

	(трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
Тема 5.17. Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
Учебная практика Виды работ по разделу 1: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.		72

2. Обработать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Виды работ по разделу 2:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 	
--	--

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Виды работ по разделу 3:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Виды работ по разделу 4:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Виды работ по разделу 5:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных

<p>кондитерских изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика</p>	<p>108</p>

Виды работ по разделу 1:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

Виды работ по разделу 2:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени

готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Виды работ по разделу 3:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

Виды работ по разделу 4:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии

заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
10. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, с учетом требований к безопасности продукции.

Виды работ по разделу 5:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Промежуточная аттестация (Квалификационный экзамен)	12
Всего	348

5. Условия реализации программы

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в учебной лаборатории «Учебный кулинарно-кондитерский цех».

Оборудование учебной лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие (посадочные) места по количеству обучающихся;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения: персональный компьютер, средства проекционный экран; мультимедийный проектор.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- ледогенератор;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;

- моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики:

Кухня организации питания:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жар;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- ледогенератор;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспенсер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- кофемолка;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- сифон;
- газовая горелка (для карамелизации);
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;

- подовая печь (для пиццы);
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина (настольная) ;
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- мясорубка;
- куттер;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- пресс для пиццы;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- сифон;
- газовая горелка (для карамелизации);
- термометр инфрокрасный;
- термометр со щупом;
- овоскоп;
- машина для вакуумной упаковки;
- производственный стол с моечной ванной;
- производственный стол с деревянным покрытием;
- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
- моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной.

6. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания, электронные издания):

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 416 с.

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 192 с

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н.В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н.В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020).

7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491476>

Дополнительные источники:

1. Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для среднего профессионального

образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496431>

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496018> (дата обращения: 24.01.2022)

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491216>

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. – III, 48 с.

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. – III, 8 с.

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.

Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.

13. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

14. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

15. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020).

16. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020).

17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

18. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492647>

19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

20. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491732>

21. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 240 с

22. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

23. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

24. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

26. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хашцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

28. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

29. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

30. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России от 02.06.2015 № 37510).

31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

32. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

33. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

34. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

35. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

36. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

37. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

38. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

39. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

40. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

41. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

42. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .

43. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492443>

44. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020).

45. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

46. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020).

7. Оценочные и методические материалы

К оценочным и методическим материалам относятся методические рекомендации по проведению промежуточной аттестации и квалификационного экзамена, вопросы экзаменационных билетов, темы и вопросы для промежуточной аттестации; перечень используемой учебно-методической литературы. Данные материалы разрабатываются ежегодно и публикуются в качестве приложений к ПППРС.

Реализация ПППРС обеспечивается локальными нормативными актами, в том числе Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения – программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Типовые задания для квалификационного экзамена

*Перечень экзаменационных вопросов квалификационного экзамена:
на получение 3-го разряда по профессии*

16675 Повар

1. Перечислите последовательность операций при механической обработке овощей. Изложите особенности обработки отдельных видов овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капусты, луковых, тыквенных овощей). Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.

2. Перечислите простые формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Охарактеризуйте их. Прокомментируйте кулинарное назначение.

3. Дайте определение овощного цеха. Изложите организацию работы овощного цеха, требования безопасности труда при проведении работ. Составьте схему организации рабочего места повара по нарезке овощных полуфабрикатов.

4. Объясните пищевую ценность рыбы. Изложите правила механической обработки рыбы с костным скелетом. Объясните зависимость способа разделки рыбы от ее размера и кулинарного использования.

5. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Изложите технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.

6. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Изложите технологию приготовления котлетной массы из рыбы, особенности приготовления полуфабрикатов из неё. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

7. Назовите виды мясного сырья, поступающего на торговые объекты общественного питания. Изложите технологический процесс механической обработки мясного сырья. Объясните роль отдельных операций обработки для получения качественной готовой продукции.

8. Назовите виды полуфабрикатов из мяса. Охарактеризуйте приёмы, используемые для их приготовления (нарезка, отбивание, маринование, шпигование, панировка). Объясните назначение отдельных видов обработки.

9. Перечислите последовательность операций при механической обработке сельскохозяйственной птицы. Изложите правила механической обработки птицы. Объясните, с какой целью заправляют птицу перед тепловой обработкой.

10. Перечислите виды субпродуктов. Изложите особенности их обработки. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из субпродуктов, условия и сроки их хранения.

11. Перечислите виды полуфабрикатов из котлетной массы из мяса. Изложите технологию приготовления котлетной массы из мяса, особенности приготовления отдельных видов полуфабрикатов из неё. Прокомментируйте показатели качества полуфабрикатов, условия и сроки их хранения.

12. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы птицы. Изложите технологию приготовления котлетной массы из птицы, особенности приготовления полуфабрикатов из неё. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы птицы.

13. Дайте определение мясного цеха. Изложите организацию работы этого цеха, требования безопасности труда при проведении работ. Составьте схему организации рабочего места повара по приготовлению изделий из рубленой массы.

14. Перечислите основные способы тепловой обработки продуктов, их разновидности. Дайте им краткую характеристику. Объясните роль тепловой обработки в усвоении пищи организмом человека.

15. Перечислите виды супов по способу приготовления. Изложите нормы отпуска, правила подачи, порционирования и оформления супов. Прокомментируйте условия и сроки их хранения.

16. Назовите виды раздаточных линий. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест для раздачи и отпуска супов, горячих блюд. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.

17. Назовите виды грибов, поступающих на торговые объекты общественного питания. Изложите порядок обработки свежих, сушеных, солёных грибов. Объясните кулинарное использование грибов.

18. Перечислите ассортимент каш. Изложите правила подготовки круп к тепловой обработке, общие правила варки каш, особенности приготовления каш различной консистенции. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения каш.

19. Перечислите ассортимент блюд из каш. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Биточки манные», «Запеканка рисовая», «Крупеник». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из каш.

20. Перечислите ассортимент блюд из макаронных изделий.

Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Макароны с сыром», «Лапшевник с творогом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий.

21. Объясните значение овощных блюд и гарниров в питании. Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из вареных овощей («Картофель в молоке», «Картофельное пюре»). Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.

22. Перечислите ассортимент блюд из жареных овощей. Изложите технологию приготовления блюд «Картофель жаренный», «Котлеты морковные», правила их отпуска. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из жареных овощей.

23. Перечислите ассортимент блюд из запеченных овощей. Изложите технологию приготовления блюд «Голубцы овощные», «Запеканка овощная», правила их отпуска. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из запеченных овощей.

24. Перечислите ассортимент жареных блюд из сырой и вареной картофельной массы. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Котлеты картофельные», «Драники». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения жареных блюд из картофельной массы.

25. Назовите ассортимент блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки. Изложите правила подготовки яиц к тепловой обработке, технологию приготовления блюд из отварных яиц. Прокомментируйте требования к их качеству, условия и сроки хранения.

26. Перечислите ассортимент горячих напитков. Изложите правила и нормы отпуска горячих напитков. Прокомментируйте требования к качеству, сроки хранения.

27. Объясните значение изделий из теста в питании. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блинчиков, оладий, блинов. Прокомментируйте требования к качеству условия и сроки хранения этих блюд.

28. Перечислите ассортимент сладких блюд. Изложите правила и нормы отпуска сладких блюд. Прокомментируйте требования к качеству, сроки хранения.

29. Дайте классификацию бутербродов. Изложите общие правила их приготовления. Прокомментируйте требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения, нормы выхода бутербродов.

30. Дайте определение холодного цеха. В чем заключается особенность организации его работы? Изложите правила рациональной организации рабочих мест при приготовлении бутербродов, салатов. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.

31. Перечислите вспомогательные приёмы тепловой обработки продуктов. Дайте им краткую характеристику. Объясните их значение для процесса приготовления блюд.

32. Перечислите овощи, используемые для фарширования. Изложите технологический процесс подготовки овощей для фарширования. Прокомментируйте требования к качеству овощных полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

*Перечень экзаменационных вопросов квалификационного экзамена:
на получение 4-го разряда по профессии
16675 Повар*

1. Объясните значение супов в питании. Дайте классификацию супов. Изложите общие правила приготовления заправочных супов, нормы выхода. Прокомментируйте особенности их отпуска.

2. Перечислите способы приготовления дрожжевого теста. Изложите технологический процесс приготовления и отпуска изделий из дрожжевого теста: пирожков, кулебяк, расстегаев, ватрушек. Прокомментируйте требования к их качеству, условия и сроки хранения.

3. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов, субпродуктов. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Ассорти мясное», «Студень из говядины», «Паштет из печени». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок из мяса, мясных гастрономических продуктов, субпродуктов.

4. Объясните значение соусов в питании. Дайте классификацию соусов. Изложите технологический процесс приготовления полуфабрикатов для соусов с мукой (бульонов, мучных пассировок). Объясните особенность приготовления полуфабрикатов для белых и красных соусов.

5. Перечислите ассортимент холодных блюд из овощей и грибов. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Помидоры фаршированные», «Икра овощная», «Икра грибная». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из овощей и грибов.

6. Перечислите сырьё, необходимое для приготовления соуса красного основного. Изложите технологию его приготовления. Назовите производные красного соуса, выделите особенности их приготовления. Прокомментируйте кулинарное использование соуса красного основного и его производных.

7. Перечислите ассортимент заправочных супов. Изложите общие правила приготовления щей, борщей, правила отпуска. Назовите их разновидности. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей.

8. Перечислите ассортимент компотов в зависимости от используемого сырья. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Компот из свежих плодов», «Компот из сухофруктов», «Компот из апельсинов». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения компотов.

9. Перечислите ассортимент блюд из натурально-рубленой массы.

Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Бифштекс рубленый», «Люля-кебаб», «Колбаски по-Могилёвски». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из натурально-рубленной массы.

10. Перечислите сырьё, необходимое для приготовления соуса белого основного. Изложите технологию его приготовления. Назовите производные белого соуса, выделите особенности их приготовления. Прокомментируйте кулинарное использование соуса белого основного и его производных.

11. Перечислите ассортимент блюд из запеченного мяса. Изложите общие правила запекания мяса, технологию приготовления, правила отпуска блюд «Запеканка картофельная с мясом», «Перец, фаршированный мясом и рисом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из запеченного мяса.

12. Перечислите виды соусов на муке. Изложите технологию приготовления грибных, молочных и сметанных соусов. Прокомментируйте их кулинарное использование.

13. Объясните значение горячих рыбных блюд в питании человека. Изложите правила варки рыбы целыми тушками и порционными кусками. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюда «Рыба отварная, соус польский». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения отварных блюд из рыбы.

14. Перечислите ассортимент холодных супов. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Окрошка мясная», «Борщ холодный». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения холодных супов.

15. Объясните значение блюд из мяса в питании человека. Изложите общие правила варки мяса, технологию приготовления, правила отпуска блюда «Мясо отварное». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из отварного мяса.

16. Перечислите ассортимент блюд из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками. Изложите общие правила жарки мяса, технологию приготовления, правила отпуска блюд «Мясо, жаренное крупным куском», «Бифштекс с яйцом», «Бефстроганов». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения жареных блюд из мяса.

17. Перечислите ассортимент горячих сладких блюд. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Шарлотка с яблоками», «Гренки с плодами и ягодами». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения горячих сладких блюд.

18. Перечислите ассортимент заправочных супов. Изложите особенности приготовления супов овощных, картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения этих супов.

19. Перечислите ассортимент блюд из пресного теста. Изложите

технология приготовления, правила отпуска блюд «Пельмени», «Вареники», «Лапша домашняя». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из пресного теста.

20. Назовите блюда из сельскохозяйственной птицы (отварные, жареные, изделия из рубленой массы). Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Птица отварная», «Котлета по-киевски», «Шницель столичный». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из сельскохозяйственной птицы.

21. Перечислите ассортимент заправочных супов. Изложите технологию приготовления рассольников, солянок, правила отпуска. Назовите их разновидности. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок.

22. Назовите способы запекания рыбы. Перечислите ассортимент блюд из запеченной рыбы. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Рыба, запеченная с картофелем по-русски», «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба, запеченная под молочным соусом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из запеченной рыбы.

23. Перечислите блюда из припущенной рыбы. Изложите общие правила припускания рыбы, особенности приготовления и отпуска блюд «Рыба по-русски», «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из припущенной рыбы.

24. Перечислите ассортимент жареных блюд из рыбы. Изложите технологию приготовления блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски», правила отпуска. Произведите подбор гарниров и соусов к блюдам из жареной рыбы.

25. Назовите виды салатов по способу приготовления. Изложите общие правила приготовления и оформления салатов. Перечислите ассортимент салатов из сырых и вареных овощей. Изложите технологию приготовления, правила подачи блюда «Винегрет овощной». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.

26. Перечислите ассортимент супов-пюре. Изложите общие правила приготовления супов-пюре. Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения супов-пюре.

27. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных

гастрономических продуктов, морепродуктов. Изложите технологию приготовления и правила отпуска блюд «Сельдь натуральная с гарниром», «Жареная рыба под маринадом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, морепродуктов.

28. Перечислите ассортимент холодных сладких блюд. Изложите технологию приготовления железированных сладких блюд (желе, муссы,

самбуки, кремы). Прокомментируйте требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки их хранения.

29. Перечислите ассортимент сладких и молочных супов. Изложите особенности их приготовления. Прокомментируйте требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения сладких и молочных супов.

30. Перечислите ассортимент блюд из тушеного мяса. Изложите общие правила их приготовления. Прокомментируйте требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения блюд из тушеного мяса.

31. Перечислите ассортимент салатов рыбных, мясных, из птицы. Изложите технологию приготовления и правила подачи салатов «Мясной», «Рыбный», «Столичный». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения салатов рыбных, мясных, из птицы.

32. Назовите виды киселей в зависимости от их консистенции. Перечислите ассортимент киселей в зависимости от используемого сырья. Изложите технологию приготовления блюда «Кисель из клюквы», правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения киселей.

*Практическое задание на получение 3-го разряда
по профессии 16675 Повар*

1. Приготовление различных видов бульонов, заправочных, молочных, супов-пюре, сладких и холодных супов.

2. Приготовление основных красных и белых соусов, холодных и сладких соусов.

3. Приготовление каш различной консистенции, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов.

5. Приготовление блюд из рыбы, мяса и мясопродуктов, яиц, творога.

6. Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, изделий из теста.

*Практическое задание на получение 4-го разряда
по профессии 16675 Повар*

1. Приготовление салатов из свежих, варёных и припущенных овощей с мясом, рыбой.

2. Приготовление винегретов.

3. Приготовление рыбы под маринадом.

4. Приготовление студня.

5. Работа с сельдью натуральной и с гарниром.

6. Приготовление бульонов и супов.

7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы, морепродуктов, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в варёном,

тушёном, жареном, запечённом виде.

8. Приготовление соусов, различных видов пассеровок.
9. Приготовление горячих и холодных напитков.
10. Приготовление сладких блюд.
11. Приготовление мучных изделий (вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, ватрушки).

Критерий оценки выполнения практического занятия

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно