

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧЕЛЯБИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»



Утверждаю:
Директор ГБПОУ
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
_____ Берсенева Е.В.
Пр. № _____ от 06 сентября 20 20 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», на основе профессионального стандарта Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), регистрационный номер 557, направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего в целях совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии без повышения образовательного уровня, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Уровень квалификации 4

Срок обучения 72 часа

Форма обучения очная, очно-заочная

Челябинск 2020 г.

СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

«Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», разработана в образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее Колледж) в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) для образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», уровень квалификации 4, предназначена для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего на основе профессионального стандарта Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), регистрационный номер 557, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Программа относится к профессиональной деятельности «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания», код 33.011. Основная цель вида профессиональной деятельности: «Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания».

Относится к видам экономической деятельности:

56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков
----	---

(код ОКВЭД*(2))

(наименование вида экономической деятельности)

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения по программе формируются на основе содержания профессионального стандарта, соответствующее 4 уровню квалификации.

Соблюдается следующее соответствие терминологии профессиональных стандартов и профессиональных образовательных программ.

Таблица 1 Примерное соответствие терминологии ПС и профессиональных образовательных программ

Термины профессионального стандарта	Термины профессиональных образовательных программ
Обобщенная трудовая функция	Вид деятельности
Трудовая функция	Профессиональная компетенция
Трудовое действие	Практический опыт
Умение	Умение
Знание	Знание

2.1. Перечень трудовых функций и соответствующих им трудовых действий, умений и знаний

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации

В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	

Результатом освоения программы профессионального обучения являются виды деятельности и составляющие его компетенции. Определение видов деятельности и составляющих их компетенций происходит на основании обобщенной трудовой функции 4 уровня квалификации «Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания»

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента»	ПК _{по1} Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК _{по2} Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК_{по1} Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ТД3.2.1.1	ПО 1.1.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты
			понимать и использовать маркировку ингредиентов
			определять качество ингредиентов, выявлять

			признаки качества и свежести органолептическим способом
ТДЗ.2.1.2	ПО 1.2.	Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии
			Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием
ТДЗ.2.1.3	ПО 1.3.	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии
			правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты
			завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме
			осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
			правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
ТДЗ.2.1.4	ПО 1.4.	Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий	соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладающая стрессоустойчивостью
			понимать и использовать маркировку ингредиентов
ТДЗ.2.1.5	ПО 1.5.	Контроль выполнения помощником повара заданий	соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
			готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
			работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов,

			регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)
			соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью
ТДЗ.2.1.6	ПО 1.6.	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
			определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
УЗ.2.1.1	У1.1	Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса	оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии
			следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов
УЗ.2.1.2	У1.2	Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале	подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания
			подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания

У3.2.1.3	У1.3	Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии
			соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием
			работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР
			понимать и использовать маркировку ингредиентов
			определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом
			правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты
У3.2.1.4	У 1.4	Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
У3.2.1.5	У 1.5	Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента	готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
			соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
Необходимые знания	Знания	Наименование знаний	Содержание в соответствии со спецификацией
3 3.2.1.1	3 1.1	Нормативные правовые акты Российской	понятие о компетенциях и стандарт компетенции

		Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	«Поварское дело» Ворлдскиллс Россия
			нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
3 3.2.1.2	3 1.2	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения
			тенденции в презентации блюд
			стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд
			рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд
3 3.2.1.3	3 1.3	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд
			кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания
			существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование
			строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи
			методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой
кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд			

			<p>существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления</p> <p>части рыбы, используемые в кулинарии</p> <p>методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке</p> <p>существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке</p> <p>виды нарезки овощей и их кулинарное назначение</p> <p>способы приготовления основных бульонов и их применение</p> <p>виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов</p> <p>влияние тепловой обработки на ингредиенты</p> <p>виды соусов и правила их приготовления</p> <p>виды супов и правила их приготовления</p> <p>классические гарниры и дополнения к основным блюдам</p> <p>классические гарниры и украшения для традиционных блюд</p> <p>технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
3 3.2.1.4	3 1.4	<p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и</p>	<p>свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд</p> <p>рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству,</p>

		кулинарных изделий	правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд
			процесс заказа продуктов и оборудования
3 3.2.1.5	3 1.5	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню
			влияние тепловой обработки на ингредиенты
3 3.2.1.6	3 1.6	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	современные технологии в профессиональной сфере деятельности
			принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации
			характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения
			кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания
3 3.2.1.7	3 1.7	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд
			технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
3 3.2.1.8	3 1.8	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия

ПКпо2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1	Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню
			следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты
			демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки
			подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи
			производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню
			завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме
			применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Нарезка и формовка овощей и фруктов	демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента	изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты

			представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания
ТД 3.2.2.6	ПО 2.6	Приготовление и оформление холодных и горячих закусок	изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты
			представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания
ТД 3.2.2.7	ПО 2.7	Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда	изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты
			представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания
ТД 3.2.2.8	ПО 2.8	Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов	готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора
			очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам
ТД 3.2.2.9	ПО 2.9	Приготовление и оформление горячих и холодных соусов	готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора
			очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам
ТД 3.2.2.10	ПО 2.10	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов	изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты
ТД 3.2.2.11	ПО 2.11	Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать
			подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей

			обработки
ТД 3.2.2.12	ПО 2.12	Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки
			нарезать порционные полуфабрикаты из мяса
ТД 3.2.2.13	ПО 2.13	Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий	готовить различные виды макаронных изделий
			изготавливать различные виды макаронных изделий
ТД 3.2.2.14	ПО 2.14	Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента	осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов
ТД 3.2.2.15	ПО 2.15	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов	изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты
ТД 3.2.2.16	ПО 2.16	Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд	завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
			применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда
			следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов
ТД 3.2.2.17	ПО 2.17	Контроль хранения и расхода продуктов на производстве	учитывать сроки обработки сырья
			правильно подобрать

			<p>количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода</p> <p>хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</p>
ТД 3.2.2.18	ПО 2.18	Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	применять все методы тепловой обработки
			сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно
			учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке
ТД 3.2.2.19	ПО 2.19	Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания
ТД 3.2.2.20	ПО 2.20	Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
			вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания
			обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя
			использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
У 3.2.2.1	У 2.1	Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам	обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления
			изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы

		национальных кухонь	<p>и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты</p> <p>подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата</p> <p>готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам</p> <p>осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)</p> <p>применять современные технологии и методы приготовления пищи</p> <p>правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода</p> <p>очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам</p> <p>изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты</p> <p>готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд</p>
У 3.2.2.2	У 2.2	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания	<p>применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда</p> <p>сочетать ингредиенты для получения требуемого результата</p>

		гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	применять современные технологии и методы приготовления пищи
У 3.2.2.3	У 2.3	Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления
			вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания
			профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи
У 3.2.2.4	У 2.4	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя
			использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д
			выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид
У 3.2.2.5	У 2.5	Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления	выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта
			соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
У 3.2.2.6	У 2.6	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью
			работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и

			обслуживание (НАССР)
У 3.2.2.7	У 2.7	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты
			следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов
У 3.2.2.8	У 2.8	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата
			правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода
			вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания
У 3.2.2.9	У 2.9	Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия	готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
Необходимые знания	Знания	Наименование знаний	Содержание в соответствии со спецификацией
3 3.2.2.1	3 2.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
			понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия
3 3.2.2.2	3 2.2	Способы организации питания, в том числе диетического	современные технологии в профессиональной сфере деятельности
			характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения
			основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и

			эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания
			принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены
			назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями
			свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд
			кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания
3 3.2.2.3	3 2.3	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	современные технологии в профессиональной сфере деятельности
			характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения
			рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд
			технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
3 3.2.2.4	3 2.4	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд
			кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания
			процесс заказа продуктов и оборудования

3 3.2.2.5	3 2.5	Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации	принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации
			основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания
			виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации
			назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			процесс заказа продуктов и оборудования
3 3.2.2.6	3 2.6	Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям	виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации
			виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации
			тенденции в презентации блюд
			стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд
3 3.2.2.7	3 2.7	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
			основы охраны труда и правила техники безопасности

			при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания
			принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Профессиональное обучение завершается аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Комплект оценочных средств для оценки профессиональной квалификации представлен в приложении 1.

Оценивание компетенций, составляющих вид деятельности, подразумевает констатацию готовности обучающихся применять знания и умения, осуществлять необходимые действия на рабочем месте, которые ведут к получению определенного результата (продукта) деятельности или являются содержательным наполнением процесса трудовой (профессиональной) деятельности. Проводится комплексная оценка компетенций, а не отдельных умений и знаний их составляющих.

Таким образом, критерий оценки компетенций представляет собой формализованное описание оцениваемых основных (ключевых) параметров процесса (алгоритма) или результата деятельности.

4. СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ И ЭЛЕМЕНТОВ ЕЕ СТРУКТУРЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Должен иметь практический опыт	Виды работ на производственной практике	Должен знать	Должен уметь	Темы лабораторных работ, практических занятий	Виды работ на учебной практике	Умения и знания не вошедшие в программу	Образовавшаяся дисциплина
ПК _{но} 1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПО 1.1. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		З 1.3 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента З 1.6 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.7 Способы применения ароматическ	У 1.2 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале У 1.3 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в	Практическая работа: Тренинг по организации рабочего места повара, по обработке безопасных приемов эксплуатации механического и теплового оборудования в процессе приготовления блюд Лабораторные работы: 1. Приготовление и отпуск супов и соуса разнообразного ассортимента Органолептическая оценка качества	-Организация рабочего места. - Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд и кулинарных изделий, горячих и холодных напитков. - Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения	З 1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	

			их веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	соответстви и с имеющимис я условиями хранения	сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск. 2. Приготовлен ие и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразно го ассортимента. Органолептич еская оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск. 3. Приготовлен ие и отпуск кулинарных изделий,	требуемого выхода. -Определить признаки качества и свежести (испорченнос ти) продуктов органолептич еским способом на основе принципов ХАССП. -Составить меню блюд. -Составить последовател ьность выполнения процесса пригото вления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов		
	ПО 1.2. Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		З 1.6 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.3 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии и с имеющимис я условиями хранения				

	<p>ПО 1.3. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		<p>З 1.3 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента З 1.4 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.5 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при</p>	<p>У 1.2 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале У 1.3 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии и с имеющимися условиями хранения</p>	<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск. 4. Приготовление и отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья и</p>	<p>одновременно. -Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. -Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. - Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий - Приготовление блюд, кулинарных изделий -Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрика</p>		
--	--	--	---	--	--	--	--	--

			производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке		готовой продукции. Оформление и отпуск. 5. Приготовление и отпуск десертов разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	тов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. -Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. -Правильно выбрать посуду для презентации блюда. -Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. -Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. -Дать оценку качества приготовленн		
	ПО 1.4 Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий		З 1.4 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2 Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале				
	ПО 1.5. Контроль выполнения помощником повара заданий		З 1.5 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых	У 1.4 Организовать обучение помощников повара на рабочих местах				

			<p>продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>З 1.8 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>	<p>технология м приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		<p>ых блюд.</p> <p>-Убрать рабочее место.</p> <p>-Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования</p>		
	<p>ПО 1.6. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		<p>З 1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>У 1.3 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии и с имеющимися условиями</p>				

				хранения				
ПК _{по} 2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО 2.1 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий		3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и	У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий			У 2.7 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия 3 2.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания	

			пожарной безопасности в организациях питания					
	ПО 2.2 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические	У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий				

			<p>характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>					
	<p>ПО 2.3 Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		<p>3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>3 2.5 Виды</p>	<p>У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления</p>				

			<p>технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>и</p> <p>3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>					
	<p>ПО 2.4 Нарезка и формовка овощей и фруктов</p>		<p>3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов,</p>	<p>У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных</p>				

			используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия эксплуатации 3 2.6 Требования охраны труда, производственной	изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			санитарии и пожарной безопасности в организациях питания					
	ПО 2.5 Приготовление и оформление канпе и легких закусок разнообразного ассортимента		3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента 3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и	У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь У 2.2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания				

			<p>кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации 3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях</p>	<p>гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления У 2.8 Кратко излагать</p>				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

			питания	концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия				
	ПО 2.6 Приготовление и оформление холодных и горячих закусок		3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента 3 2.4 Нормы	У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь У 2.2 Комбинировать различные способы				

			расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации 3 2.6 Требования	приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			охраны труда, производстве санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия				
	ПО 2.7 Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда		3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии	У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным				

			<p>приготовлен ия блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразно го ассортимента 3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрика тов, используемы х при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологичес кого оборудовани я, используемо го при производстве блюд, напитков и</p>	<p>рецептам, а также рецептам национальн ых кухонь У 2.2 Комбиниру вать различные способы приготовлен ия и сочетания основных продуктов с дополнител ьными ингредиента ми для создания гармоничны х блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--	--

			<p>кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации и 3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>полуфабрикаты и украшения У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

	<p>ПО 2.8 Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов</p>		<p>3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента 3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5</p>	<p>У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь У 2.2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--	--

			<p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации и 3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовлению У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд,</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--	--

				<p>напитков и кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>				
	<p>ПО 2.9 Приготовление и оформление горячих и холодных соусов</p>		<p>3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента 3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при</p>	<p>У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь У 2.2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнител</p>				

			<p>производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологичес кого оборудовани я, используемо го при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристи ки и условия его эксплуатаци и 3 2.6 Требования охраны труда, производстве нной санитарии и пожарной</p>	<p>ьными ингредиента ми для создания гармоничны х блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрик аты и украшения У 2.5 Соблюдать при приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасност и их приготовлен</p>				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

			<p>безопасности в организациях питания</p>	<p>ия У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>				
	<p>ПО 2.10 Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов</p>		<p>3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразно</p>	<p>У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь У 2.2</p>				

			<p>го ассортимента 3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его</p>	<p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У 2.5 Соблюдать при</p>				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			эксплуатации и 3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовление У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия				
	ПО 2.11 Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных		3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического	У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по				

			<p>3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>3 2.5 Виды технологического оборудования, используемого</p>	<p>технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p> <p>У 2.2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия,</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--	--

			<p>го при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации и</p> <p>3 2.6 Требования охраны труда, производстве нной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления</p> <p>У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.9 Составлять портфолио</p>				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

				на блюда, напитки и кулинарные изделия				
	ПО 2.12 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи		3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовлен ия блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразно го ассортимента 3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрика тов, используемы х при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила	У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологиче ским картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальн ых кухонь У 2.2 Комбиниру вать различные способы приготовлен ия и сочетания основных продуктов с дополнител ьными ингредиента ми для создания гармоничны				

			<p>учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации 3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>х блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления У 2.8 Кратко излагать концепции,</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия				
	ПО 2.13 Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий		3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента 3 2.4 Нормы	У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь У 2.2 Комбинировать различные способы приготовления				

			расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации и 3 2.6 Требования	ия и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			охраны труда, производстве нной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	требования к качеству и безопасност и их приготовлен ия У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия				
	ПО 2.14 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента		3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовлен	У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологиче ским картам, фирменным рецептам, а				

			<p>ия блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразно го ассортимента</p> <p>3 2.4</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>3 2.5</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных</p>	<p>также рецептам национальных кухонь</p> <p>У 2.2</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.3</p> <p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрик</p>				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

			изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации и 3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	аты и украшения У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия				
	ПО 2.15		3 2.2	У 2.1				

	<p>Приготовление и оформление холодных и горячих десертов</p>		<p>Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента 3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды</p>	<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь У 2.2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Творчески</p>				
--	---	--	--	--	--	--	--	--

			<p>технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления</p> <p>У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и</p>				
--	--	--	---	---	--	--	--	--

				кулинарных изделий У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия				
	ПО 2.16 Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд		3 2.2 Способы организации питания, в том числе диетического 3 2.3 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента 3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при	У 2.1 Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь У 2.2 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными				

			<p>производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов 3 2.5 Виды технологичес кого оборудовани я, используемо го при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристи ки и условия его эксплуатаци и 3 2.6 Требования охраны труда, производстве нной санитарии и пожарной</p>	<p>ингредиента ми для создания гармоничны х блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.3 Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрик аты и украшения У 2.5 Соблюдать при приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасност и их приготовлен ия</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>безопасности в организациях питания</p>	<p>У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>				
	<p>ПО 2.17 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве</p>		<p>3 2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи</p>	<p>У 2.5 Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности и их приготовления</p> <p>У 2.9 Составлять портфолио</p>				

			<p>продуктов 3 2.5 Виды технологичес кого оборудовани я, используемо го при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристи ки и условия его эксплуатаци и 3 2.6 Требования охраны труда, производстве нной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>				
	<p>ПО 2.18 Контроль качества приготовления</p>		<p>3 2.5 Виды технологичес кого</p>	<p>У 2.6 Оценивать качество приготовлен</p>				

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		<p>оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>ия и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.8 Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>				
	<p>ПО 2.19 Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		<p>3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной</p>	<p>У 2.5 Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и</p>				

			безопасности в организациях питания	кулинарных изделий				
	ПО 2.20 Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям		3 2.6 Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям 3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	У 2.4 Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу У 2.9 Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия				

5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки в часах по неделям, месяцам, годам	
				Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная		1 курс(2 курс)	
		Зачеты	Экзамены			Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1(3)	2(4)
	Выполнение работ по профессии «Повар»			72	-	72	32		
МДК.01	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	→→→→	→→→2*	8	-	8	2	8	
МДК.02	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	→→→2***		50	-	20	30	50	
МДК.03	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	→→→2***		2	-	2	-	2	
УП	Учебная практика	→→→2***		12	-			12	
ПП	Производственная практика	→→→2***		-	-				

6. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Практическая подготовка	ОК и ПК				
МДК.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе		8	8					
Тема 1. Технологические процессы предприятий питания различного типа	Содержание	6	6					
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="524 619 600 687">1.</td> <td data-bbox="600 619 1733 687">Виды технологического процесса. Характеристика этапов технологического процесса</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 687 600 1059">2</td> <td data-bbox="600 687 1733 1059">Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</td> </tr> </table>	1.	Виды технологического процесса. Характеристика этапов технологического процесса	2	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			ПК 1.1
	1.	Виды технологического процесса. Характеристика этапов технологического процесса						
	2	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						
Практическая работа № 1		2	2					
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="524 1102 600 1214">1.</td> <td data-bbox="600 1102 1733 1214">Тренинг по организации рабочего места повара, по обработке безопасных приемов эксплуатации механического и теплового оборудования в процессе приготовления блюд.</td> </tr> </table>	1.	Тренинг по организации рабочего места повара, по обработке безопасных приемов эксплуатации механического и теплового оборудования в процессе приготовления блюд.			ПК 1.1			
1.	Тренинг по организации рабочего места повара, по обработке безопасных приемов эксплуатации механического и теплового оборудования в процессе приготовления блюд.							
МДК. 02 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий		50	50					
Тема 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов	Содержание	4	4					
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="524 1300 600 1369">1.</td> <td data-bbox="600 1300 1733 1369">Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 1369 600 1453">2.</td> <td data-bbox="600 1369 1733 1453">Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов</td> </tr> </table>	1.	Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2.	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов			ПК 1.1-1.2, 2.1 ПК 1.1-1.2, 2.1
1.	Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента							
2.	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов							

для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья			
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья			
	5.	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи			
Тема 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание		8	8	
	1.	Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			ПК 1.1-1.2, 2.1
	2.	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента			ПК 1.1-1.2, 2.1
	3.	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			ПК 1.1-1.2, 2.1
	4.	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
	5.	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
	6.	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента			
	Лабораторные работы № 1, 2, 3		18	18	
	1.	Приготовление и отпуск супов и соуса разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	6	6	ПК 1.1-1.2, 2.1
	2.	Приготовление и отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	6	6	ПК 1.1-1.2, 2.1
3.	Приготовление и отпуск кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	6	6		
Тема 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание		4	4	
	1.	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			ПК 2.1, 2.5, 2.6
	2.	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента			ПК 2.1, 2.5, 2.6
	3.	Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			ПК 2.1, 2.5, 2.6

	4.	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента			
	Лабораторные работы № 4		6	6	
	4.	Приготовление и отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.			
Тема 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	Содержание		4	4	
	1.	Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента			ПК 2.1, 2.5, 2.6
	2.	Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента			ПК 2.1, 2.5, 2.6
	Лабораторная работа № 5		6	6	
	1.	Приготовление и отпуск десертов разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.			ПК 2.1, 2.5, 2.6
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			12	12	
Тема 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, кулинарных изделий</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p>		6	6	

	<p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>			
<p>Тема 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p> <p>Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП.</p> <p>Составить меню блюд.</p> <p>Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно.</p> <p>Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке.</p> <p>Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда.</p> <p>Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, кулинарных изделий</p> <p>Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p> <p>Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда.</p> <p>Правильно выбрать посуду для презентации блюда.</p> <p>Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность.</p> <p>Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда.</p> <p>Дать оценку качества приготовленных блюд.</p> <p>Убрать рабочее место.</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	6	6	
	Консультация для подготовки к теоретической части квалификационного экзамена по профессии Повар	2	2	
	Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии Повар	6	6	

	Учебная практика по профессии ПОВАР	12	12	
	Консультация к квалификационному экзамену по профессии Повар	2	2	
	Практическая часть квалификационного экзамена по профессии Повар	8	8	

6.1. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Виды практик	Тема практики	Виды работ	Объем часов
Учебная практика	<p>Тема 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий Приготовление блюд, кулинарных изделий Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	6
	<p>Тема 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места. Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим</p>	6

		<p>способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий Приготовление блюд, кулинарных изделий Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	
Производственная практика по профессии ПОВАР			12

