



РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК
Протокол №1 от 31 августа 2022 года
Председатель Клипмуш М.Н.

Приказ на утверждение
№ 762 от 31.08.2022

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 «Повар», на основе профессионального стандарта Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н), регистрационный номер 557, направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего (с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»).

Уровень квалификации 3

Срок обучения 382 часа

Форма обучения очная, очно-заочная

Челябинск 2022 г.

СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Основная образовательная программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 «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 9 марта 2022 г. N 113н) 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

Основная образовательная программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», уровень квалификации 3, 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 9 марта 2022 г. N 113н), 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:

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

- профессиональным стандартом «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н)

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными в приказ Министерством образования и науки Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования».

-

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения по программе формируются на основе содержания профессионального стандарта, соответствующее Зуровню 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
А	3.2 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	3.2.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			3.2.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

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 3 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 под руководством повара»	ПК _{по1} Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
	ПК _{по2} Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК_{по1} Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)	Содержание в соответствии со спецификацией стандарта Ворлдскиллс
ТД3.2.1.1	ПО 1.1.	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью
ТД3.2.1.2	ПО 1.2.	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
ТД3.2.1.3	ПО 1.3.	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии
			Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием
ТД3.2.1.4	ПО 1.4.	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)
			Понимать и использовать маркировку ингредиентов
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией

У3.2.1.1	У1.1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью
У3.2.1.2	У1.2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
У3.2.1.3	У1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)
Необходимые знания	Знания	Наименование знаний	Содержание в соответствии со спецификацией
3 3.2.1.1	3 1.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
			Понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия
3 3.2.1.2	3 1.2	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд
			Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд

3 3.2.1.3	3 1.3	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом
3 3.2.1.4	3 1.4	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
			Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации
			Принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены
			Назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями
			Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов
			Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
3 3.2.1.5	3 1.5	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в	Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации

		организациях питания	технологического оборудования в предприятии питания
			Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

ПКпо2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже 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	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления 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
			Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню
			Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать
			Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки
			Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи
			Производить обвалку, жиловку

			<p>мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки</p> <p>Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса</p>
ТД 3.2.2.4	ПО 2.4	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты
ТД 3.2.2.5	ПО 2.5	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
ТД 3.2.2.6	ПО 2.6	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	
ТД 3.2.2.7	ПО 2.7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.8	ПО 2.8	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.9	ПО 2.9	Приготовление блюд из яиц по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.10	ПО 2.10	Приготовление блюд из творога по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам

			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.11	ПО 2.11	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара	Готовить различные виды макаронных изделий
			Изготавливать различные виды макаронных изделий
ТД 3.2.2.12	ПО 2.12	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.13	ПО 2.13	Приготовление горячих напитков по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.14	ПО 2.14	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.15	ПО 2.15	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
			Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин)
ТД 3.2.2.16	ПО 2.16	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара	Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора

ТД 3.2.2.17	ПО 2.17	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара	Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора
ТД 3.2.2.18	ПО 2.18	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Применять современные технологии и методы приготовления пищи;
ТД 3.2.2.19	ПО 2.19	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме
ТД 3.2.2.20	ПО 2.20	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам
ТД 3.2.2.21	ПО 2.21	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	
ТД 3.2.2.22	ПО 2.22	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	
Необходимые умения	Умения	Наименование умения	Содержание в соответствии со спецификацией
У 3.2.2.1	У 2.1	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	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
			Готовить блюда, напитки и

			кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
			Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
			Применять все методы тепловой обработки
			Учитывать сроки обработки сырья
			Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно
			Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке
			Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов
			Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания
У 3.2.2.2	У 2.2	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления
			Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата
			Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам
У 3.2.2.3	У 2.3	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя
			Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д
			Выполнять порционную

			<p>подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид</p> <p>Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания</p> <p>Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания</p>
У 3.2.2.4	У 2.4	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта</p> <p>Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки</p>
У 3.2.2.5	У 2.5	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения</p>
У 3.2.2.6	У 2.6	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
У 3.2.2.7	У 2.7	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	
Необходимые знания	Знания	Наименование знаний	Содержание в соответствии со спецификацией
З 3.2.2.1	З 2.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность

		деятельность организаций питания	организаций питания; Понятие о компетенциях и стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия
3 3.2.2.2	3 2.2	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Современные технологии в профессиональной сфере деятельности
			Способы приготовления основных бульонов и их применение
			Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню
			Виды соусов и правила их приготовления
			Виды супов и правила их приготовления
			Классические гарниры и дополнения к основным блюдам
			Классические гарниры и украшения для традиционных блюд
			Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
3 3.2.2.3	3 2.3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	Доступные решения для хранения продуктов
3 3.2.2.4	3 2.4	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	
3 3.2.2.5	3 2.5	Методы минимизации отходов при очистке,	Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке

		<p>обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p>	<p>Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления</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>
3 3.2.2.6	3 2.6	<p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания</p>
3 3.2.2.7	3 2.7	<p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p>	<p>Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения</p>
			<p>Важность презентации блюд как части комплексного впечатления</p>
			<p>Тенденции в презентации блюд</p>
			<p>Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд</p>
			<p>Важность контроля выхода порций в предприятии питания</p>
3 3.2.2.8	3 2.8	<p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p>	
3 3.2.2.9	3 2.9	<p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания</p>
			<p>Требования охраны труда,</p>

			производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
--	--	--	--

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 _{по} 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	ПО 1.1.Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога Приготовление супов и соусов Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы Приготовление и	З 1.2Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.4Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.4Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых в	У1.1Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Практические занятия: 1. Определение массы отходов при механической обработке овощей и грибов. 2. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов.	Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд и напитков. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов Органолепти	З 1.1Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	

		оформление холодных блюд и закусок Приготовление сладких блюд и напитков Сервировка, оформление, подача,	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними		3. Первичная обработка, простая нарезка: картофеля, моркови, свеклы, капусты белокочанной, лука репчатого	внешняя оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд продуктов и дополнительных ингредиентов		
	ПО 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража	3.1.5 Требования охраны труда, производстве санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	У1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	4. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, из макаронных изделий. 5. Расчет	Органолептическая оценка качества готовых блюд, гарниров, соусов, супов, сладких блюд, горячих и холодных		

	<p>ПО 1.3.Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p>		<p>З 1.5Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>У1.1Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров яиц и творога</p> <p>6.Расчет необходимого сырья для приготовления блюд из муки</p> <p>7.Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. Определение количества отходов при обработке овощей для супов.</p>	<p>напитков</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд гарниров, соусов, супов, сладких блюд, горячих и холодных напитков</p> <p>Проведение бракеража</p>		
	<p>ПО 1.4Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся</p>		<p>З 1.3Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения</p>	<p>У1.3Применять регламенты, стандарты и нормативную документацию, используем</p>	<p>Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления супов</p>			

	после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения		доброкачества пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	8. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Определение количества отходов при обработке овощей для соусов. Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления соусов			
ПК _{по2} Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО 2.1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		З 2.2 Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	У 2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара У 2.2 Соблюдать правила сочетаемости и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	9. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции,			

			<p>3 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях</p>	<p>У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p>	<p>вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.</p> <p>10. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.</p> <p>11. Определение массы выхода частей и отходов при разделке</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--	--

	<p>ПО 2.2Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p>		<p>питания З 2.3Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения З 2.4Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий З 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при</p>	<p>У 2.2Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.5Соблюдать</p>	<p>сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки. 12. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. 13. Определение массы выхода</p>			
--	--	--	---	--	---	--	--	--

			<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.5 Методы минимизации и отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p>	<p>санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>У</p> <p>2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p>	<p>частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки</p> <p>14. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки</p>			
	<p>ПО</p> <p>2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p>		<p>3</p> <p>2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных</p>	<p>У</p> <p>2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p>	<p>Лабораторн</p>			

			<p>изделий, условия их хранения</p> <p>3 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.5Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья,</p>	<p>У 2.2Соблюдать правила сочетаемости и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать</p>	<p>ые работы:</p> <p>1. Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, тушеных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.</p> <p>2. Приготовление и отпуск блюд из жаренных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.</p>			
--	--	--	---	--	---	--	--	--

			используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.			
	ПО 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара		З 2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	У 2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога, муки. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.			
			З 2.4 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.2 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога, муки. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.			
					5. Органолеп			

			<p>З 2.6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 2.2 Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>У 2.4 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p>	<p>ическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования . Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка. Оформление и отпуск.</p> <p>6. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования . Приготовление заправочных супов: суп-лапша</p>			
	<p>ПО 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых</p>		<p>З 2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых</p>	<p>У 2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные</p>				

	и кукурузы по заданию повара		<p>продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>3.2.4. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3.2.6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>У.2.2. Соблюдать правила сочетаемости и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У.2.4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и пользоваться им при приготовлении блюд,</p>	<p>домашняя, суп картофельный с фрикадельками, молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск.</p> <p>7. Приготовление соусов: основных красных, белых и их производных. Оформление и отпуск.</p> <p>8. Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования.</p>			
--	------------------------------	--	--	---	---	--	--	--

			<p>З 2.2Технологи и приготовлен ия блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюда ть санитарно- гигиеническ ие требования и требования охраны труда</p>	<p>Приготовлен ие блюд из отварной, припущенной , жареной, запеченной и тушеной рыбы с использовани ем различных технологий. Оформление, подача. Органолептич еская оценка качества готовых блюд из рыбы.</p>			
	<p>ПО 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p>		<p>З 2.3Требовани я к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемы х в приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>З 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовлен</p>	<p>У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологиче ским картам под руководство м повара</p> <p>У 2.2Соблюда ть правила сочетаемост и основных продуктов и сырья при приготовлен</p>	<p>9.Органолепт ическая оценка качества мяса, мясных полуфабрикат ов из мяса. Выбор оборудования и его безопасное использовани е. Приготовлен ие с использовани ем различных</p>			

			ие блюд, напитков и кулинарных изделий	ии блюд, напитков и кулинарных изделий	технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса			
			3 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	10. Органолептическая оценка качества домашней птицы, полуфабрикатов из домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий,			
			3 2.2Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.5Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда				
	ПО 2.7		3	У				

	<p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p>		<p>2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>3 2.4 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд,</p>	<p>2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>У 2.2 Соблюдать правила сочетаемости и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.4 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно</p>	<p>оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы</p> <p>11. Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Приготовление с использованием</p>			
--	---	--	--	--	--	--	--	--

			<p>напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 2.2Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p>	<p>ем различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима</p> <p>12. Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование</p>			
	<p>ПО 2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p>		<p>З 2.3Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>З 2.4Правила</p>	<p>У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>У 2.2Соблюдать правила сочетаемост</p>	<p>ем различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима</p> <p>12. Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование</p>			

			<p>пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.2Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать санитарно-гигиенические требования и</p>	<p>е. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения. Органолептическая оценка качества сырья и готовых горячих и холодных напитков. Выбор</p>			
--	--	--	--	---	---	--	--	--

				требования охраны труда	оборудования и инвентаря и их безопасное использование.			
	ПО 2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара		З 2.3Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения З 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий З 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья,	У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара У 2.2Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологиче	Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.			

			используемо го при приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий	ское оборудован ие и безопасно пользоватьс я им при приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий				
			3 2.2Технологи и приготовлен ия блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.5Соблюда ть санитарно- гигиеническ ие требования и требования охраны труда				
	ПО 2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара		3 2.3Требовани я к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемы х в приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий,	У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологиче ским картам под руководство м повара				

			<p>условия их хранения</p> <p>3 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.2Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>У 2.2Соблюдать правила сочетаемости и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать санитарно-</p>				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

				гигиенические требования и требования охраны труда				
	ПО 2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара		З 2.3Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения З 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий З 2.6Пищевая ценность	У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара У 2.2Соблюдать правила сочетаемости и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.4Выбирать				

			<p>различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 2.2Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p>				
	<p>ПО 2.12 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p>		<p>З 2.3Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлен</p>	<p>У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под</p>				

			ии блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	руководство м повара				
			3 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовлен ие блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.2Соблюда ть правила сочетаемост и основных продуктов и сырья при приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий				
			3 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемо го при приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.4Выбира ть производств енный инвентарь и технологиче ское оборудован ие и безопасно пользоватьс я им при приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий				
			3 2.2Технологи и приготовлен	У 2.2Технологи и приготовлен				

			ия блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.5Соблюда ть санитарно- гигиеническ ие требования и требования охраны труда				
	ПО 2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара		З 2.3Требовани я к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемы х в приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологиче ским картам под руководство м повара				
			З 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовлен ие блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.2Соблюда ть правила сочетаемост и основных продуктов и сырья при приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий				

			<p>З 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 2.2Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p>				
	ПО 2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов		З 2.3Требования к качеству, безопасности пищевых	У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные				

	по заданию повара		<p>продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>3 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>У 2.2Соблюдать правила сочетаемости и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд,</p>				
--	-------------------	--	--	---	--	--	--	--

			<p>З 2.2Технологи и приготовлен ия блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюда ть санитарно- гигиеническ ие требования и требования охраны труда</p>				
	<p>ПО 2.15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p>		<p>З 2.3Требовани я к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемы х в приготовлен ии блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>З 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовлен</p>	<p>У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологиче ским картам под руководство м повара</p> <p>У 2.2Соблюда ть правила сочетаемост и основных продуктов и сырья при приготовлен</p>				

		<p>ие блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 2.2Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>ии блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p>				
	ПО 2.16						

	<p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p>		<p>2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>3 2.4 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 2.6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд,</p>	<p>2.1 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>У 2.2 Соблюдать правила сочетаемости и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.4 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно</p>				
--	---	--	--	--	--	--	--	--

			<p>напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 2.2Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p>				
	<p>ПО 2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p>		<p>З 2.3Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>З 2.4Правила</p>	<p>У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>У 2.2Соблюдать правила сочетаемост</p>				

			<p>пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>З 2.2Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 2.5Соблюдать санитарно-гигиенические требования и</p>				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

				требования охраны труда				
	ПО 2.18 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара		3 2.3Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения 3 2.4Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 3 2.6Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья,	У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара У 2.2Соблюдать правила сочетаемости и основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.4Выбирать производственный инвентарь и технологиче				

			используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ское оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий				
			3 2.2 Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда				
	ПО 2.19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара		3 2.7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителю	У 2.3 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований				

				безопасность и готовой продукции				
	ПО 2.20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации		З 2.2Технологии и приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 2.1Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара				
	ПО 2.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара		З 2.8 Правила и технологии расчетов с потребителями	У 2.6Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты				
	ПО 2.22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара		З 2.9 Требования охраны труда, производстве санитарии и пожарной безопасности	У 2.7 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на				

			в организациях питания	ВЫНОС				
--	--	--	------------------------------	-------	--	--	--	--

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)	
						Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1(3)	2(4)
	Выполнение работ по профессии «Повар»			188	-	88	100	102	86
МДК.01	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	→→→→	→→→2*	6	-	4	2	6	-
МДК.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	→→→2***		178	2	80	98	96	82
МДК.03	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	→→→2***		4	-	8	-	-	4
УП	Учебная практика	→→→2***		108	-			108	-
ПП	Производственная практика	→→→2***		72	-				72

6.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

				Самостоятельная учебная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								
					Нагрузка на МДК, часов					Нагрузка по практике, часов		Консультации	Промежуточная аттестация
					Всего учебных занятий	в том числе, часов				Учебная	Производственная		
						Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ				
	Выполнение работ по профессии «Повар»	378	378	2	188	88	28	72		108	72	2	6
ПК 1.1	МДК.01 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	6	6		6	4	2	-					
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 -2.8, ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4	МДК. 02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	358	358		178	80	26	72		108	72		
	МДК. 03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	4	4	-	4	4	-	-					
	Самостоятельная работа	2	2	2									
	Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии «Повар»	8	8									2	6
ПК 1.1 – 4.5	Учебная практика	108	108							108			Зачет
ПК 1.1 – 4.5	Производственная практика	72	72								72		Зачет
	Практическая часть квалификационного экзамена по профессии «Повар»	10	10									2*	8*

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	
3 семестр					
Выполнение работ по профессии «Повар»					
МДК.01 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места		6	6		
Раздел 1. Технологические процессы предприятий питания различного типа		6	6		
Тема 1.1. Технологические процессы предприятий питания различного типа	Содержание		4	4	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	
1.	Тренинг по организации рабочего места повара, по обработке безопасных приемов эксплуатации механического и теплового оборудования в процессе приготовления блюд.			ПК 1.1	
МДК. 02Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		178	178		
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов		38	38		
Тема 2.1 Обработка овощей и грибов	Содержание		4	4	ПК 1.1-1.2, 2.1
	1.	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.			

	2.	Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.			ПК 1.1-1.2, 2.1
Тема 2.2 Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание		6	6	
	1.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных и жареных овощей и грибов. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.			ПК 1.1-1.2, 2.1
	2.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.			ПК 1.1-1.2, 2.1
	3.	Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов.			ПК 1.1-1.2, 2.1
	Практическая работа № 2, № 3		4	4	
	1.	Определение массы отходов при механической обработке овощей и грибов. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов.			ПК 1.1-1.2, 2.1
	2.	Первичная обработка, простая нарезка: картофеля, моркови, свеклы, капусты белокочанной, лука репчатого.			ПК 1.1-1.2, 2.1
	Лабораторные работы № 1, № 2		12	12	
	1.	Приготовление и отпуск блюд из припущенных, отварных, тушеных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.			ПК 1.1-1.2, 2.1
	2.	Приготовление и отпуск блюд из жареных и запеченных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.			ПК 1.1-1.2, 2.1
Самостоятельная работа Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из них» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»			-		
Учебная практика по теме: <i>Первичная обработка и нарезка: картофеля, моркови, свеклы, лука, капусты. Первичная обработка зелени (укроп, петрушка, сельдерей). Приготовление и порционирование блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запечённых овощей</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.			6	6	ПК 1.1-1.2, 2.1

<p>Органолептическая оценка качества сырья: овощей, грибов. Обработка овощей и грибов, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.</p>				
<p>Учебная практика по теме: <i>Первичная обработка белокочанной капусты, кабачков, перца стручкового, свежих томатов для фарширования. Первичная обработка грибов. Приготовление фаршированных полуфабрикатов: голубцы овощные, перец фаршированный, кабачки фаршированные, томаты фаршированные. Приготовление и порционирование фаршированных овощей и грибов</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей, грибов. Обработка овощей и грибов, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.</p>		6	6	ПК 1.1-1.2, 2.1
Раздел 3. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки		64	64	
Тема 3.1. Обработка сырья различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.	Содержание	6	6	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.			ПК 2.1, 2.5, 2.6
	2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд, температура подачи.			ПК 2.1, 2.5, 2.6
	3. Выбор производственного инвентаря и оборудования, его безопасное использование.			ПК 2.1, 2.5, 2.6
Тема 3.2.	Содержание	10	10	

Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.	1.	Подготовка круп к варке. Общие правила варки каши. Блюда из каш. Отпуск, требования к качеству.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	2.	Подготовка макаронных изделий и бобовых к варке. Блюда из макаронных изделий, бобовых. Отпуск, требования к качеству.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	3.	Варка яиц. Блюда из яиц. Холодные и горячие блюда из творога. Отпуск, требования к качеству.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	4.	Блюда из муки. Отпуск, требования к качеству.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	5.	Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	Практическая работа № 4, № 5, № 6			6	6	
	1.	Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, из макаронных изделий.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	2.	Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров яиц и творога.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	3.	Расчет необходимого сырья для приготовления блюд из муки.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	Лабораторная работа № 3, № 4			12	12	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	2.	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога, муки. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Подача, сроки хранения и реализации.			ПК 2.1, 2.5, 2.6	
	Самостоятельная работа Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога» Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога». Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров. Составление технологических карт.			-		
Учебная практика по теме: <i>Подготовка круп к варке. Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких. Приготовление и порционирование каш и гарниров из круп</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества круп. Подготовка круп к варке.			6	6	ПК 2.1, 2.5, 2.6	

<p>Приготовление каш, блюд и гарниров из круп. Органолептическая оценка качества готовых каш и блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) каш и блюд круп. Условия и сроки хранения и реализации готовых каш и блюд. Проведение бракеража.</p>			
<p>Учебная практика по теме: <i>Приготовление блюд из каш: котлеты, биточки, крупеники, запеканки, пудинги.Порционирование и отпуск</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества макаронных изделий, бобовых. Подготовка круп к варке. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, бобовых. Органолептическая оценка качества готовых блюд из макаронных изделий, бобовых. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из макаронных изделий, бобовых. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из макаронных изделий, бобовых. Проведение бракеража.</p>	6	6	ПК 2.1, 2.5, 2.6
<p>Учебная практика по теме: <i>Приготовление и порционирование блюд из макаронных изделий, бобовых</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества яиц и творога. Подготовка яиц и творога. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из яиц, творога. Проведение бракеража.</p>	6	6	ПК 2.1, 2.5, 2.6
<p>Учебная практика по теме: <i>Приготовление и порционирование блюд из яиц, творога</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества яиц и творога. Подготовка яиц и творога.</p>	6	6	ПК 2.1, 2.5, 2.6

Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из яиц, творога. Проведение бракеража.				
Учебная практика по теме: <i>Приготовление и порционирование блюд из муки (пельмени, вареники, блины, оладьи)</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества яиц и творога. Подготовка яиц и творога. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из яиц, творога. Проведение бракеража.		6	6	ПК 2.1, 2.5, 2.6
Раздел 4. Приготовление супов и соусов		66	66	
Тема 4.1.	Содержание	8	8	
Приготовление супов	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования.			ПК 2.1-2.4
	2. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, рассольников, солянок.			ПК 2.1-2.4
	3. Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.			ПК 2.1-2.4
	4. Температурный режим и правила приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Приготовление холодных и сладких супов.			ПК 2.1-2.4
	5. Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража.			ПК 2.1-2.4
Тема 4.2.	Содержание	6	6	

Приготовление соусов	1.	Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов.			ПК 2.1-2.4
	2.	Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе. Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража.			ПК 2.1-2.4
	Практическая работа № 7, № 8		4	4	
	1.	Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов. Определение количества отходов при обработке овощей для супов. Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления супов.			ПК 2.1-2.4
	2.	Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов. Определение количества отходов при обработке овощей для соусов. Разработка технологических карт. Составление технологических схем приготовления соусов.			ПК 2.1-2.4
	Лабораторная работа № 5, № 6, № 7		18	18	
	1.	Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка. Оформление и отпуск.			ПК 2.1-2.4
	2.	Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками, молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск.			ПК 2.1-2.4
	3.	Приготовление соусов: основных красных, белых и их производных. Оформление и отпуск.			ПК 2.1-2.4
	Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов. Разработка технологических карт для лабораторных работ; Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки их реализации».		-	-	

<p>Учебная практика по теме: <i>Приготовление и порционирование заправочных супов (щи, борщ, рассольник).</i></p> <p>Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.</p>	6	6	ПК 2.1-2.4
<p>Учебная практика по теме: <i>Приготовление и порционирование молочных супов.</i></p> <p>Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.</p>	6	6	ПК 2.1-2.4
<p>Учебная практика по теме: <i>Приготовление и порционирование холодных и сладких супов.</i></p> <p>Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов.</p>	6	6	ПК 2.1-2.4

Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.				
Учебная практика по теме: <i>Приготовление и порционирование соусов: красного основного, белого основного, молочного, сметанного, грибного.</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление соусов. Органолептическая оценка качества готовых соусов. Оформление и отпуск (правила подачи) соусов. Условия и сроки хранения и реализации готовых соусов. Проведение бракеража.		6	6	ПК 2.1-2.4
Учебная практика по теме: <i>Приготовление и порционирование соусов: сладкого, холодных соусов без муки, масляных смесей, заправок для салатов.</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление соусов. Органолептическая оценка качества готовых соусов. Оформление и отпуск (правила подачи) соусов. Условия и сроки хранения и реализации готовых соусов. Проведение бракеража.		6	6	ПК 2.1-2.4
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.		34	34	
Тема 5.1.	Содержание	4	4	

Обработка рыбы	1.	Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования. Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
	2.	Особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
	3.	Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
Тема 5.2. Приготовление блюд из рыбы.	Содержание		8	8	
	1.	Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
	2.	Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
	Практическая работа № 9, № 10		4	4	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
	2.	Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
	Лабораторная работа № 8		6	6	
1.	Обработка рыбного сырья. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Выбор оборудования. Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной, запеченной и тушеной рыбы с использованием различных технологий.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7	

		Оформление, подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы.			
Самостоятельная работа			-	-	
Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации».					
Учебная практика по теме: <i>Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы отварной, припущенной, жареной, запечённой.</i>			6	6	ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной с гарниром, запеченная. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы. Проведение бракеража.					
Учебная практика по теме: <i>Первичная обработка рыбы, приготовление котлетной массы, приготовление полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки. Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром.</i>			6	6	ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Приготовление котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы. Проведение бракеража.					
Раздел 6. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			40	40	

Тема 6.1. Обработка мяса и домашней птицы.	Содержание		4	4	
	1.	Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	2.	Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	3.	Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
Тема 6.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		8	8	
	1.	Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	2.	Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	3.	Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	4.	Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	Практическая работа № 11, № 12		4	4	
	1.	Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	2.	Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	Лабораторная работа № 9, № 10		12	12	
	1.	Органолептическая оценка качества мяса, мясных полуфабрикатов из мяса. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8

		рубленого мяса. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.			
	2.	Органолептическая оценка качества домашней птицы, полуфабрикатов из домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача. Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
Самостоятельная работа Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из мяса и домашней птицы. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы, сроки реализации». Составление технологических схем по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы.			-	-	
Учебная практика по теме: <i>Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них</i> Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества мяса. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление блюд из мяса: отварного, припущенного, тушеного, жареного с гарниром, запеченного. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из мяса. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из мяса. Проведение бракеража.			6	6	ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
Учебная практика по теме: <i>Первичная обработка, разделка домашней птицы, приготовление натуральных полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них</i> Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества домашней птицы. Первичная обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.			6	6	ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8

Приготовление блюд из домашней птицы: отварной, припущенной, тушеной, жареной с гарниром, запеченная.				
Органолептическая оценка качества готовых блюд из домашней птицы.				
Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из домашней птицы.				
Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из домашней птицы.				
Проведение бракеража.				
Раздел 7. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		22	22	
Тема 7.1. Подготовка гастрономических продуктов.	Содержание	2	2	
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.			ПК 3.1-3.4
Тема 7.2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Содержание	6	6	
	1. Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования. Технология приготовления салатных заправок.			ПК 3.1-3.4
	2. Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.			ПК 3.1-3.4
	3. Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.			ПК 3.1-3.4
	Практическая работа № 13	2	2	
	1. Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки.			ПК 3.1-3.4
	Лабораторная работа № 11	6	6	

	1.	Органолептическая оценка качества гастрономических продуктов. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск бутербродов, салатов, винегретов. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Подача. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок. Выбор способа хранения с соблюдением температурного режима.			ПК 3.1-3.4
Самостоятельная работа			-	-	
Работа с литературой и сборником рецептов. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок. Разработка технологических карт для лабораторных работ. Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации».					
Учебная практика по теме: <i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</i>			6	6	ПК 3.1-3.4
Виды работ: Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества сырья. Первичная подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. Приготовление холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Оформление и отпуск (правила подачи) холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Условия и сроки хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Проведение бракеража.					
Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков			22	22	
Тема 8.1. Приготовление сладких блюд.	Содержание		4	4	
	1.	Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых			ПК 4.1-4.4

		добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны).			
	2.	Приготовление горячих сладких блюд. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.			
Тема 8.2. Приготовление напитков	Содержание		4	4	
	1.	Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.			ПК 4.1-4.4
	2.	Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.			ПК 4.1-4.4
	Практическая работа № 14		2	2	
	1.	Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья. Составление технологических карт. Определить изменения массы полуфабриката из мяса после тепловой обработки.			ПК 4.1-4.4
Лабораторная работа № 12		6	6		

	1.	<p>Органолептическая оценка качества сырья и готовых сладких блюд. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск холодных сладких блюд, горячих сладких блюд. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и готовых горячих и холодных напитков. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск горячих и холодных напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Варианты оформления, подача, соблюдение правил и сроков хранения.</p>			ПК 4.1-4.4
Самостоятельная работа			-	-	
<p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков.</p> <p>Разработка технологических карт для лабораторных работ.</p> <p>Работа с литературой и сборником рецептов.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки реализации».</p>					
Учебная практика по теме: <i>Приготовление и порционирование сладких блюд, горячих и холодных напитков.</i>			6	6	ПК 4.1-4.4
Виды работ:					
Организация рабочего места.					
Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков.					
Органолептическая оценка качества сырья.					
Первичная подготовка сырья.					
Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья.					
Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков.					
Органолептическая оценка качества готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков.					
Оформление и отпуск (правила подачи) сладких блюд, горячих и холодных напитков.					
Условия и сроки хранения и реализации готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков.					
Проведение бракеража.					
МДК. 03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты			4	4	
Тема 3.1.	Содержание		4	4	

Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	1	Федеральное и региональное законодательство РФ, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.			
Самостоятельная работа обучающихся без взаимодействия преподавателя			2	2	
Консультация для подготовки к экзамену			2	2	
Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии «Повар»			6	2	
Учебная практика по профессии ПОВАР			108	108	
Зачет по учебной практике по профессии ПОВАР					
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП 07.01 по профессии ПОВАР (итоговая концентрированная)			72	72	
Тема 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание		6	6	
	1.	Первичная обработка и нарезка: картофеля, моркови, свеклы, капусты белокочанной, лука репчатого, лука зеленого, петрушки, сельдерея, грибов, томатов, свежих огурцов, кабачков. Подготовка овощей к фаршированию. Первичная обработка грибов.			ПК 1.1-1.2, 2.1
	2.	Приготовление и порционирование блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 1.1-1.2, 2.1
	3.	Приготовление и порционирование блюд и гарниров из тушеных овощей и жареных и фаршированных овощей. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 1.1-1.2, 2.1
	4.	Приготовление и порционирование блюд и гарниров из фаршированных овощей. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 1.1-1.2, 2.1
Тема 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	Содержание		12	12	
	1.	Подготовка круп к варке. Приготовление и порционирование каш рассыпчатых, вязких, жидких. Приготовление и порционирование блюд из круп, макаронных изделий, бобовых. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 2.1, 2.5, 2.6
	2.	Приготовление и порционирование блюд из яиц, творога. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 2.1, 2.5, 2.6

Тема 3. Приготовление супов и соусов	Содержание		18	18	
	1.	Приготовление и порционирование заправочных супов. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 2.1-2.4
	2.	Приготовление и порционирование молочных супов, супов-пюре, холодных и сладких супов. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 2.1-2.4
	3.	Приготовление и порционирование соусов красного основного, белого основного. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 2.1-2.4
	4.	Приготовление и порционирование соусов молочного, сметанного, сладкого, холодных соусов без муки. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 2.1-2.4
Тема 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	Содержание		12	12	
	1.	Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы отварной, припущенной, тушеной. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
	2.	Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы жареной с гарниром, запеченной. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
	3.	Приготовление рыбной котлетной массы и изделий из нее: котлета, биточки, тефтели, фрикадельки. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
	4.	Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК1.1-1.3, 2.1, 2.7
Тема 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		12	12	
	1.	Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и говядины.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	2.	Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины, приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них: бифштекс, фрикадельки, шницель, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8

	2.	Приготовление и порционирование мяса отварного, припущенного, тушеного. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	3.	Приготовление и порционирование мяса жареного порционным куском, запеченных мясных блюд, блюд из субпродуктов. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	4.	Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование блюд из птицы: отварной, тушеной. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
	5.	Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование блюд из птицы: жареной порционным куском, запеченной. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК1.1-1.4, 2.1, 2.8
Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание		6	6	
	1.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов открытых, закрытых. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 3.1-3.4
	2.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов закусочных. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 3.1-3.4
Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание		6	6	
	1.	Приготовление и порционирование сладких блюд. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 4.1-4.4
	2.	Приготовление и порционирование горячих и холодных напитков. Сервировка, оформление, подача, требования к качеству, сроки хранения и реализации готовых блюд, проведение бракеража.			ПК 4.1-4.4
Производственная практика по профессии ПОВАР			72	72	
Зачет по производственной практике по профессии ПОВАР					
Консультация по подготовки к квалификационному экзамену			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. Первичная обработка и нарезка: картофеля, моркови, свеклы, лука, капусты. Первичная обработка зелени (укроп, петрушка, сельдерей). Приготовление и порционирование блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запечённых овощей</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей, грибов. Обработка овощей и грибов, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.</p>	6
	<p>Тема 2. Первичная обработка белокочанной капусты, кабачков, перца стручкового, свежих томатов для фарширования. Первичная обработка грибов. Приготовление фаршированных полуфабрикатов: голубцы овощные, перец фаршированный, кабачки фаршированные, томаты фаршированные. Приготовление и порционирование фаршированных овощей и грибов</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья: овощей, грибов. Обработка овощей и грибов, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Приготовление блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества готовых блюд. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд. Проведение бракеража.</p>	6
	<p>Тема 3. Подготовка круп к варке. Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких. Приготовление и порционирование каш и гарниров из</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества круп. Подготовка круп к варке. Приготовление каш, блюд и гарниров из круп.</p>	6

	круп	<p>Органолептическая оценка качества готовых каш и блюд.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) каш и блюд круп.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых каш и блюд.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	
	<p>Тема 4.</p> <p>Приготовление блюд из каш: котлеты, биточки, крупеники, запеканки, пудинги.</p> <p>Порционирование и отпуск</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества макаронных изделий, бобовых.</p> <p>Подготовка круп к варке.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий, бобовых.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из макаронных изделий, бобовых.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из макаронных изделий, бобовых.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из макаронных изделий, бобовых.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6
	<p>Тема 5.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из макаронных изделий, бобовых</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества яиц и творога.</p> <p>Подготовка яиц и творога.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из яиц, творога.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6
	<p>Тема 6.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из яиц, творога</p>	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества яиц и творога.</p> <p>Подготовка яиц и творога.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации</p>	6

		готовых блюд из яиц, творога. Проведение бракеража.	
	Тема 7. Приготовление и порционирование блюд из муки (пельмени, вареники, блины, оладьи)	Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества яиц и творога. Подготовка яиц и творога. Приготовление блюд и гарниров из яиц, творога. Органолептическая оценка качества готовых блюд из яиц, творога. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из яиц, творога. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из яиц, творога. Проведение бракеража.	6
	Тема 8. Приготовление и порционирование заправочных супов (щи, борщ, рассольник).	Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.	6
	Тема 9. Приготовление и порционирование молочных супов.	Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.	6
	Тема 10. Приготовление и порционирование холодных и сладких супов.	Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья.	6

	<p>Приготовление полуфабрикатов. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.</p>	
<p>Тема 11. Приготовление и порционирование соусов: красного основного, белого основного, молочного, сметанного, грибного.</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление соусов. Органолептическая оценка качества готовых соусов. Оформление и отпуск (правила подачи) соусов. Условия и сроки хранения и реализации готовых соусов. Проведение бракеража.</p>	6
<p>Тема 12. Приготовление и порционирование соусов: сладкого, холодных соусов без муки, масляных смесей, заправок для салатов.</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление соусов. Органолептическая оценка качества готовых соусов. Оформление и отпуск (правила подачи) соусов. Условия и сроки хранения и реализации готовых соусов. Проведение бракеража.</p>	6
<p>Тема 13. Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы отварной, припущенной, жареной, запеченной.</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, тушеной, жареной с гарниром, запеченная. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы.</p>	6

		Проведение бракеража.	
	<p>Тема 14. Первичная обработка рыбы, приготовление котлетной массы, приготовление полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки. Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром.</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Приготовление котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы. Проведение бракеража.</p>	6
	<p>Тема 15. Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества мяса. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционные, мелкокусковые и крупнокусковые натуральные, из натуральной рубленой массы. Приготовление блюд из мяса: отварного, припущенного, тушеного, жареного, запеченного. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из мяса. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из мяса. Проведение бракеража. Стейк, бифштекс, антрекот, лангет, ромштекс, бефстроганов, шашлык, жаркое, гуляш, азу, зразы отбивные, говядина духовая; из телятины: котлеты натуральные; из баранины: котлета натуральная, шницель, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу; из свинины: эскалоп, шницель, поджарка, гуляш, рагу, плов, свинина духовая. Бифштекс, фрикадельки, шницель, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет.</p>	
	<p>Тема 16. Первичная обработка, разделка домашней птицы, приготовление</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p>	6

	<p>натуральных полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них</p>	<p>Органолептическая оценка качества домашней птицы. Первичная обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление блюд из домашней птицы: отварной, припущенной, тушеной, жареной с гарниром, запеченная. Органолептическая оценка качества готовых блюд из домашней птицы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из домашней птицы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из домашней птицы. Проведение бракеража.</p>	
	<p>Тема 17. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов открытых, закрытых, закусочных.</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества сырья. Первичная подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. Приготовление холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Оформление и отпуск (правила подачи) холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Условия и сроки хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Проведение бракеража.</p>	6
	<p>Тема 18. Приготовление и порционирование сладких блюд, горячих и холодных напитков.</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков. Органолептическая оценка качества сырья. Первичная подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков. Органолептическая оценка качества готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков. Оформление и отпуск (правила подачи) сладких блюд, горячих и холодных напитков. Условия и сроки хранения и реализации готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков. Проведение бракеража.</p>	6

Учебная практика по профессии ПОВАР			108
Производственная практика	1 Первичная обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление и порционирование блюд и гарниров из вареных, припущенных, тушеных, жареных и запечённых овощей и грибов	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья: овощей и грибов.</p> <p>Обработка овощей, простая и сложная нарезка, приготовление фаршированных полуфабрикатов.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из овощей.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6
	2 Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка сырья к варке.</p> <p>Приготовление из блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	6
	3 Приготовление и порционирование заправочных супов (щи, борщ, рассольник, солянка). Приготовление и порционирование	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления заправочных супов.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Подготовка сырья.</p> <p>Приготовление бульона и заправок.</p> <p>Приготовление супов.</p> <p>Органолептическая оценка качества</p>	6

	молочных супов, супов-пюре	готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.	
	4 Приготовление и порционирование холодных и сладких супов	Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления супов. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление супов. Приготовление гарниров к ним. Органолептическая оценка качества готовых супов. Оформление и отпуск (правила подачи) супов. Условия и сроки хранения и реализации готовых супов. Проведение бракеража.	6
	5 Приготовление и порционирование соусов: красного основного, белого основного, молочного, сметанного, грибного. Приготовление и порционирование соусов: сладкого, холодных соусов без муки, масляных смесей, заправок для салатов	Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления соусов. Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья. Приготовление соусов. Органолептическая оценка качества готовых соусов. Оформление и отпуск (правила подачи) соусов. Условия и сроки хранения и реализации готовых соусов. Проведение бракеража.	6
	6 Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Приготовление и порционирование рыбы отварной, припущенной, жареной, запечённой.	Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, жареной, запечённой. Органолептическая оценка качества	6

		<p>готовых блюд из рыбы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбы. Проведение бракеража.</p>	
	<p>7 Первичная обработка рыбы, приготовление котлетной массы, приготовление полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки. Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром.</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд и рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Приготовление и порционирование котлет, биточков из рыбной котлетной массы с гарниром. Органолептическая оценка качества готовых блюд из рыбной котлетной массы. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из рыбной котлетной массы. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из рыбной котлетной массы. Проведение бракеража.</p>	
	<p>8 Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов: крупнокусковые, порционные натуральные и панированные.</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд. Органолептическая оценка качества мяса. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционные, мелкокусковые и крупнокусковые натуральные, из натуральной рубленой массы. Приготовление блюд из мяса: отварного, припущенного, тушеного, жареного, запеченного. Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса. Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из мяса. Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из мяса. Проведение бракеража. Стейк, бифштекс, антрекот, лангет, ромштекс, бефстроганов, шашлык, жаркое, гуляш, азу, зразы отбивные, говядина духовая; из телятины: котлеты натуральные;</p>	

		из баранины: котлета натуральная, шницель, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу; из свинины: эскалоп, шницель, поджарка, гуляш, рагу, плов, свинина духовая.	
	9 Первичная обработка, обвалка говядины, свинины, баранины. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд.</p> <p>Органолептическая оценка качества мяса.</p> <p>Первичная обработка мяса.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса: порционные, мелкокусковые и крупнокусковые натуральные, из натуральной рубленой массы.</p> <p>Приготовление блюд из мяса: отварного, припущенного, тушеного, жареного, запеченного.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из мяса.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из мяса.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Бифштекс, фрикадельки, шницель, люля-кебаб, котлеты, биточки, шницель рубленый, зразы рубленые, тефтели, рулет.</p>	
	10 Первичная обработка, разделка домашней птицы, приготовление натуральных полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление натурально - рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикаты из них	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления блюд из птицы.</p> <p>Органолептическая оценка качества птицы.</p> <p>Первичная обработка и разделка птицы.</p> <p>Приготовление натуральных полуфабрикатов из птицы, из натуральной рубленой массы.</p> <p>Приготовление блюд из птицы: отварного, припущенного, тушеного, жареного с гарниром, запеченного.</p> <p>Органолептическая оценка качества готовых блюд из птицы.</p> <p>Оформление и отпуск (правила подачи) блюд из птицы.</p> <p>Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд из птицы.</p> <p>Проведение бракеража.</p>	
	11 Приготовление и оформление	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря,</p>	

	<p>холодных блюд и закусок. Приготовление и порционирование бутербродов открытых, закрытых, закусочных</p>	<p>приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества сырья. Первичная подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. Приготовление холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Органолептическая оценка качества готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Оформление и отпуск (правила подачи) холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Условия и сроки хранения и реализации готовых холодных блюд и закусок, бутербродов открытых, закрытых, закусочных. Проведение бракеража.</p>	
	<p>12 Приготовление и порционирование сладких блюд, горячих и холодных напитков</p>	<p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря, приспособлений для подготовки, обработки сырья и приготовления сладких блюд, горячих и холодных напитков. Органолептическая оценка качества сырья. Первичная подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов из необходимого сырья. Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков. Органолептическая оценка качества готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков. Оформление и отпуск (правила подачи) сладких блюд, горячих и холодных напитков. Условия и сроки хранения и реализации готовых сладких блюд, горячих и холодных напитков. Проведение бракеража.</p>	
Производственная практика по профессии ПОВАР			72

