

Согласовано с
Директор столовой
городской
больницы №2
Н.И. Алтухова
« 16 мая » 2016 г.

Рассмотрено
на заседании педагогического
совета
протокол № 9 от «18» мая 2016 г.

Утверждаю
Директор ОГАПОУ
«Белгородский индустриальный
колледж»
С.А. Пятаков
« 16 мая » 2016 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
**ОГАПОУ «Белгородский индустриальный
колледж»**

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовой подготовки

2016 год

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) профессиональной образовательной организации среднего профессионального образования областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский индустриальный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 г. ППССЗ специалиста имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Авторы:

1. Маркова М.Н.- председатель ПЦК, преподаватель,
2. Грицышина Г.Ф. – преподаватель,
3. Малиновская И.О. - преподаватель,
4. Сердюкова Н.А. – преподаватель,
5. Ермолова О.И. - преподаватель,
6. Мирошниченко М.С.- преподаватель,
7. Пыхтина Н.Н.– преподаватель,
8. Рыжих Н.А. –преподаватель,
9. Горлова Е.В. – преподаватель,
- 10.Семенюта А.Г. – преподаватель,
- 11.Савченко В.А.– преподаватель,
- 12.Конобиевская М.И. – преподаватель,
- 13.Шатило В.А. – преподаватель,
- 14.Глухова Л.А. – преподаватель,
- 15.Сурненкова Л.В. – преподаватель,
- 16.Сорокина Г.И. – преподаватель,
- 17.Олейникова С.А.- преподаватель.
- 18.Гоман Н.В.-преподаватель,
- 19.Котлярова С.В.- преподаватель,
- 20.Володина О.В.-преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .
 - 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена специальности
 - 1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
 - 1.3. Нормативный срок освоения программы
 - 1.4. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Изменения в образовательную программу с учетом требований профессиональных стандартов

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Рабочий учебный план (на базе основного общего образования)
 - 3.2. Программы дисциплин и профессиональных модулей

4. Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
 - 4.1. Кадровое обеспечение
 - 4.2. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Формы проведения промежуточной аттестации
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения:

Рабочий учебный план

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки на базе основного общего образования Областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Белгородский индустриальный колледж» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя, рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и педагогических работников колледжа.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384;
3. Профессиональный стандарт "Кондитер" утвержденный 7 сентября 2015 г. Приказ N 597н ;
4. Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный 8 сентября 2015 г. Приказ N 610н;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2012 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам профессионального

- образования» (ред. Приказ Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580);
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
 7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
 8. СанПиН 2.4.3.1186 – 03 (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г.), СанПиН 2.4.3.2554 – 09;
 9. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 “Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования” (ред. от 18.08.2016);
 10. Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования»;
 11. Устав ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»;
 12. Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования, одобренными Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» (Протокол № 1 от 03 февраля 2014г.);
 13. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53;
 14. Приказ Министра обороны и Министерства образования и науки от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.04.2010г., регистрационный № 16866).

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

- обучение по учебным циклам 81 нед.
- учебная практика 28 нед.
- производственная практика (по профилю специальности) 28 нед.
- производственная практика (преддипломная) 4 нед.
- промежуточная аттестация 5 нед.
- государственная итоговая аттестация 6 нед.
- Каникулы 23 нед.

1.4. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам учебного плана общеобразовательных учреждений;
- документ об образовании более высокого уровня.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.1.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.1.3. Виды профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональные компетенции (ПК) выпускника.

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции,
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов,
6. Организация работы структурного подразделения,
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4	Организовывать подготовку нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из куп, риса, бобовых и кукурузы.
ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из яиц и творога.
ПК 3.7	Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы.
ПК 3.8	Организовывать и проводить приготовление и оформление диетических блюд
ВПД 4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных

	отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 5.3.	Организовывать и проводить приготовление основных холодных и горячих напитков.
ВПД 6.	Организация работы структурного подразделения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7.	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов
ПК 7.2.	Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов
ПК 7.3.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.8.	Готовить бульоны и отвары, простые супы.
ПК 7.9.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.10.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.11.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.12.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.13.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.14.	Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.15.	Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.
----------	---

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.3 Изменения в образовательную программу с учетом требований профессиональных стандартов

Изменения в программу подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания вносятся в соответствии с Правилами разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 года № 23, статьей 28 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», требованиями федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, методическими рекомендациями, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05вн.

Таблица 1. Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
1	2	3
<p align="center">Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</p>	<p align="center">Профессиональный стандарт «Повар»</p>	<p align="center">3, 4 (4 уровень кв. – опыт работы не менее 6 мес. на 3 кв. уровне для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование)</p>
	<p align="center">Профессиональный стандарт «Кондитер»</p>	<p align="center">3, 4 (4 уровень кв. – опыт работы не менее 6 мес. на 3 кв. уровне для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование)</p>

Таблица 2 Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов

ПК	ФГОС	Профессиональный стандарт
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.4. Организовывать подготовку нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении,</p>	<p>D Подготовка сырья и основных полуфабрикатов для приготовления блюд D/01.3Производить обработку и подготовку нерыбных продуктов моря Трудовые действия: Хранить нерыбные продукты моря в свежем, охлажденном и мороженом виде Хранить живых раков Хранить морские водоросли в свежем, сушеном и мороженом виде Проверять качество нерыбных продуктов моря размораживать мороженые мидии, гребешки, варено-мороженые и свежемороженые креветки, кальмаров, клешни крабов, маленьких осьминогов и морские водоросли Мыть свежие креветки и мидии, свежие морские водоросли и живых раков Обрабатывать (снимать панцирь, дочищать) и мыть креветки Вскрывать клешни и вынимать мясо крабов Потрошить и мыть кальмаров и осьминогов Очищать и разделять на чистое филе мидии Удалять песок и икру из гребешков Замачивать сушеные морские водоросли Очищать от внутренностей маленьких осьминогов и кальмаров Нарезать маленьких осьминогов и кальмаров Панировать подготовленные нерыбные продукты моря в сухарях, муке, льезоне Нарезать морские водоросли соломкой, полосками и ромбиками Охлаждать и замораживать подготовленные нерыбные продукты моря с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить подготовленные нерыбные продукты моря в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Умения Соблюдать условия хранения нерыбных продуктов моря в различном виде Проверять органолептическим способом качество нерыбных продуктов моря Обеспечивать температурный и временной режим размораживания нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке и подготовке нерыбных продуктов моря Осуществлять различные действия при обработке и подготовке нерыбных продуктов моря Соблюдать технологические требования при подготовке нерыбных продуктов моря Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания обработанных нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>

	<p>замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его</p>	<p>Обеспечивать правильное хранение обработанных нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования, в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>Знания</p> <p>Основные характеристики различных видов нерыбных продуктов моря</p> <p>Пищевая ценность различных видов нерыбных продуктов моря.</p> <p>Требования к качеству живых раков</p> <p>Требования к качеству охлажденных и мороженых нерыбных продуктов моря</p> <p>Требования к качеству свежих, сушеных и мороженых морских водорослей</p> <p>Правила хранения нерыбных продуктов моря в свежем, охлажденном и мороженом виде</p> <p>Правила хранения живых раков</p> <p>Правила хранения свежих, сушеных и мороженых морских водорослей</p> <p>Примерные нормы выхода подготовленных нерыбных продуктов моря</p> <p>Требования к качеству подготовленных нерыбных продуктов моря</p> <p>Методы обработки нерыбных продуктов моря: размораживание, очистка, потрошение, промывание, разделка, нарезка, замачивание, панирование, охлаждение, замораживание</p> <p>Виды и способы нарезки нерыбных продуктов моря</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и подготовке нерыбных продуктов моря</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки нерыбных продуктов моря с учетом требований техники безопасности при: размораживании, очистке, потрошении, промывании, разделке, нарезке, замачивании, панировании, охлаждении, замораживании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом нерыбных продуктов моря: очистки, потрошения, промывания, разделки, нарезки, панирования</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке нерыбных продуктов моря</p> <p>Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря в натуральном и панированном виде: очищенных креветок, мяса крабов, потрошенных кальмаров и осьминогов, филе мидий и осьминогов, очищенных гребешков, нарезанных на кольца кальмаров, нарезанных соломкой, полосками и ромбиками морских водорослей</p> <p>Правила охлаждения и замораживания обработанных нерыбных продуктов моря</p> <p>Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря в охлажденном и мороженом виде</p> <p>D/02.3 Производить обработку бараньих туш и подготовку отдельных частей бараньего мяса</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Хранить бараньи туши в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Проверять качество бараньих туш</p> <p>Размораживать мороженые бараньи туши</p>
--	---	--

	<p>безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>	<p>Обмывать и обсушивать бараньи туши; Разделять бараньи туши на части с учетом анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса Производить обвалку бараньих отрубов (отделение мякоти от костей) Производить жиловку, зачистку и выравнивание кусков мяса для придания определенной формы Обрабатывать кости Охлаждать и замораживать приготовленные крупнокусковые полуфабрикаты из баранины с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденные и мороженые крупнокусковые полуфабрикаты из баранины</p> <p>Умения</p> <p>Соблюдать условия хранения бараньих туш в охлажденном и мороженом виде Проверять органолептическим способом качество охлажденных и мороженых бараньих туш Обеспечивать температурный и временной режим размораживания бараньих туш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины Осуществлять различные действия при обработке бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины Соблюдать технологические требования при разделке и обвалке бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов из баранины с учетом требований к безопасности пищевого продукта Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, предназначенных для последующего использования</p> <p>Знания</p> <p>Морфологический состав мяса Основные характеристики мяса крупного рогатого и мелкого скота. Пищевая ценность различных типов мяса Требования к качеству охлажденных и мороженых бараньих туш Правила хранения бараньих туш в охлажденном и мороженом виде. Технологические схемы разделки бараньих, говяжьих, телячьих и свиных туш. Виды и характеристики крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины и баранины Кулинарное использование зачищенных частей туш говядины, телятины, свинины и баранины Отличительные признаки конины, оленины, медвежатины и других видов мяса Примерные нормы выхода готовых крупнокусковых полуфабрикатов из бараньих туш Требования к качеству готовых крупнокусковых полуфабрикатов из баранины Методы обработки бараньих туш для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание</p>
--	--	--

		<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и обработке бараньих туш и подготовке отдельных частей бараньего мяса</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки бараньих туш и подготовки отдельных частей мяса из баранины с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обмывании, обсушивании, разделке, обвалке, жиловке, зачистке, охлаждении, замораживании</p> <p>Технику выполнения действий: обмывания, обсушивания, разделки, обвалки, жиловки, зачистки</p> <p>Способы минимизации отходов при разделке и обвалке бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины</p> <p>Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из бараньей туши: вырезки, корейки, окорока с костью, тазобедренной части (без костей), лопаточной части, грудинки, шейной части</p> <p>Технику и методы обработки бараньих костей для использования в приготовлении бульонов</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, предназначенных для последующего использования</p> <p>Правила хранения крупнокусковых полуфабрикатов из баранины в охлажденном и мороженом виде</p> <p>D/03.3 Производить обработку четвертин говядины и полутуш телятины и подготовку отдельных частей говяжьего и телячьего мяса</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Обмывать и обсушивать четвертины говядины и полутуши телятины</p> <p>Разделять четвертины говядины и полутуши телятины на части с учетом анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса</p> <p>Производить обвалку говяжьих и телячьих отрубов (отделение мякоти от костей)</p> <p>Производить жиловку, зачистку и выравнивание кусков говядины и телятины для придания определенной формы</p> <p>Охлаждать и замораживать приготовленные крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и телятины с учетом требований к безопасности пищевого продукта</p> <p>Хранить охлажденные и мороженые крупнокусковые полуфабрикаты из говядины и телятины</p> <p>Хранить говяжьи четвертины и телячьи полутуши в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Проверять качество говяжьих четвертин и телячьих полутуш;</p> <p>Размораживать мороженые четвертины говядины и полутуши телятины</p> <p>Умения:</p> <p>Соблюдать условия хранения говяжьих четвертин и телячьих полутуш в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Проверять органолептическим способом качество говяжьих четвертин и телячьих полутуш</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим размораживания говяжьих четвертин и телячьих полутуш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при</p>
--	--	---

		<p>обработке четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины</p> <p>Осуществлять различные действия при обработке четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины</p> <p>Соблюдать технологические требования при разделке и обвалке четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины с учетом требований к безопасности пищевого продукта</p> <p>Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины, предназначенных для последующего использования</p> <p>Знания</p> <p>Основные характеристики и пищевая ценность мяса говядины и телятины</p> <p>Требования к качеству охлажденного и мороженого мяса говядины и телятины</p> <p>Правила хранения говяжьих четвертин и телячьих полутуш в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Технологические схемы разделки мяса диких животных (лосятины, оленины и прочего)</p> <p>Примерные нормы выхода готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины</p> <p>Требования к качеству готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и телятины</p> <p>Методы обработки четвертин говядины и полутуш телятины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении и обработке четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей говяжьего и телячьего мяса</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки четвертин говядины и полутуш телятины с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обмывании, обсушивании, разделке, обвалке, жиловке, зачистке, охлаждении, замораживании</p> <p>Техника выполнения действий: обмывания, обсушивания, разделки, обвалки, жиловки, зачистки</p> <p>Способы минимизации отходов при разделке и обвалке четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины</p> <p>Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: вырезки, спинной части (толстый край), поясничной части (тонкий край), фрикандона (боковая, верхняя и внутренняя тазобедренные части), наружной тазобедренной части, лопаточной части (плечевой и заплечной), подлопаточной части, грудной части, покромки, шейной части, пашины</p> <p>Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из телятины: вырезки, корейки, окорока, лопаточной части, грудинки, шейной части</p>
--	--	--

		<p>Техника и методы обработки говяжьих и телячьих костей для использования в приготовлении бульонов Правила охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования Правила хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде</p> <p>D/04.3 Производить обработку полутуш свинины и подготовку отдельных частей свиного мяса</p> <p>Действия Хранить полутуши свинины в охлажденном и мороженом виде Проверять качество полутуш свинины перед разделкой Размораживать мороженые полутуши свинины Обмывать и обсушивать полутуши свинины Разделять полутуши свинины на части с учетом анатомического расположения мышц и костей и последующего использования мяса Производить обвалку свиных отрубов (отделение мякоти от костей) Производить жиловку, зачистку и выравнивание кусков свинины для придания определенной формы Охлаждать и замораживать приготовленные крупнокусковые полуфабрикаты из свинины с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденные и мороженые крупнокусковые полуфабрикаты из свинины.</p> <p>Умения Соблюдать условия хранения полутуш свинины в охлажденном и мороженом виде Проверять органолептическим способом качество полутуш свинины в охлажденном и мороженом виде Обеспечивать температурный и временной режим размораживания полутуш свинины с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса Осуществлять различные действия по обработке полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса Соблюдать технологические требования при разделке и обвалке полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов из свинины с учетом требований к безопасности пищевого продукта Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания Основные характеристики и пищевая ценность свиного мяса Требования к качеству охлажденного и мороженого свиного мяса Правила хранения полутуш свинины в охлажденном и мороженом виде</p>
--	--	--

		<p>Технологическая схема разделки мяса кабана и медведя Примерные нормы выхода готовых крупнокусковых полуфабрикатов из свинины Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов из свинины Методы обработки полутуш свинины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при хранении, обработке полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки свиных полутуш с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обмывании, обсушивании, разделке, обвалке, жиловке, зачистке, охлаждении, замораживании. Технику выполнения действий: обмывания, обсушивания, разделки, обвалки, жиловки, зачистки Способы минимизации отходов при разделке и обвалке полутуш свинины и подготовке отдельных частей мяса из свинины Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины: вырезки, корейки, окорока, тазобедренной части, лопаточной части, грудинки, шейной части, шпика, голени Технику и методы обработки свиных костей для использования в приготовлении бульонов Правила охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования Правила хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>D/05.3 Приготавливать основные полуфабрикаты из мяса Трудовые действия Хранить крупнокусковые полуфабрикаты в охлажденном и мороженом виде Проверять качество крупнокускового мяса Размораживать крупнокусковое мясо Нарезать мясо на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты Отбивать порционные куски ручным и механическим способом и придавать им определенную форму Заправлять приправами и мариновать мясо Смешивать ингредиенты маринада Подготавливать порционные полуфабрикаты с верхней корочкой из приправ и в панировках из злаков Пропускать мясо через мясорубку для приготовления рубленной и котлетной массы Вымешивать измельченное мясо с другими ингредиентами Выбивать котлетную массу Порционировать и формовать изделия из рубленной и котлетной массы Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из мяса с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденные и мороженые основные полуфабрикаты из мяса</p>
--	--	---

Необходимые умения

Соблюдать условия хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса в охлажденном и мороженом виде
Проверять органолептическим способом качество крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины и свинины
Обеспечивать температурный и временной режим размораживания крупнокусковых полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса
Осуществлять различные действия при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса
Соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса
Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из мяса
Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности пищевого продукта
Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего использования

Знания

Основные характеристики различных видов крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины и свинины
Пищевая ценность различных видов крупнокусковых полуфабрикатов из мяса
Требования к качеству охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов
Правила хранения крупнокусковых полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде
Правила выбора мяса по типу, качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к готовым основным полуфабрикатам из мяса.
Примерные нормы выхода готовых основных полуфабрикатов из мяса
Требования к качеству готовых основных полуфабрикатов из мяса
Методы приготовления основных полуфабрикатов из мяса: размораживание, нарезка, маринование, измельчение на мясорубке, вымешивание рубленой и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий из рубленой и котлетной массы, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание
Способы и виды нарезки полуфабрикатов
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных полуфабрикатов из мяса с учетом требований техники безопасности при: размораживании, нарезке, мариновании, измельчении на мясорубке, вымешивании рубленой и котлетной массы, формовке изделий из рубленой и котлетной массы, порционировании, панировании, охлаждении,

		<p>замораживании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса: размораживания, нарезки, измельчения на мясорубке, вымешивания рубленой и котлетной массы, выбивания котлетной массы, формовки изделий из рубленой и котлетной массы, порционирования, панирования</p> <p>Способы минимизации отходов при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса</p> <p>Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая), телятины (натуральные котлеты, эскалоп), баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу) и свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу)</p> <p>Последовательность и правила приготовления панированных натуральных полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального.</p> <p>Последовательность и правила приготовления рубленой и котлетной массы из мяса</p> <p>Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек</p> <p>Технология приготовления маринадов для мяса</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила хранения основных полуфабрикатов из мяса в охлажденном и мороженом виде</p> <p>D/06.3 Производить обработку и приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов</p> <p>Действия</p> <p>Хранить мясные субпродукты в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Проверять качество мясных субпродуктов</p> <p>Размораживать мороженые субпродукты</p> <p>Мыть субпродукты</p> <p>Вымачивать и очищать черева и рубец</p> <p>Ошпаривать, сворачивать рулетом и перевязывать рубец</p> <p>Вымачивать и обрабатывать почки, сердце, горло;</p> <p>Вымачивать и вырезать крупные сосуды из вымя</p> <p>Вымачивать и ошпаривать мозги, снимать с них пленку</p> <p>Жировать печень и снимать с нее пленку</p> <p>Фаршировать и измельчать печень</p> <p>Промывать и разрезать на части легкие</p> <p>Снимать кожу с хвостов</p> <p>Зачищать яички, рульки и голяшки</p> <p>Зачищать языки</p> <p>Опаливать уши у поросят</p>
--	--	---

		<p>Зачищать свиные ножки и уши Нарезать мясные субпродукты; Заправлять приправами и мариновать субпродукты Готовить рубленую массу из печени, легкого, языка и мяса для начинки оболочек Начинять оболочки фаршем из рубленого мяса и субпродуктов; Порционировать и панировать полуфабрикаты из субпродуктов Охлаждать и замораживать полуфабрикаты из субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденные и мороженые полуфабрикаты из субпродуктов</p> <p>Умения Соблюдать условия хранения мясных субпродуктов в охлажденном и мороженом виде Проверять органолептическим способом качество мясных субпродуктов Обеспечивать температурный и временной режим размораживания мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов Осуществлять различные действия по обработке мясных субпродуктов Соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования</p> <p>Знания Основные характеристики различных видов мясных субпродуктов Пищевая ценность различных видов мясных субпродуктов Требования к качеству охлажденных и мороженых мясных субпродуктов Правила хранения различных видов мясных субпродуктов в охлажденном и мороженом виде Требования к качеству готовых полуфабрикатов из субпродуктов Методы обработки мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обмывании, вымачивании, мариновании, очистке, ошпаривании,</p>
--	--	---

		<p>жиловке, зачистке, опаливании, измельчении, начинке оболочек, порционировании, панировании, охлаждении, замораживании</p> <p>Техника выполнения действий с учетом типа субпродукта: обмывания, очистки, ошпаривания, жиловки, зачистки, опаливания, измельчения, начинки оболочек, порционирования, панирования</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов</p> <p>Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных поросячьих ушей, купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий</p> <p>Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца</p> <p>Технология приготовления маринадов для мясных субпродуктов</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования</p> <p>Правила хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>D/07.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Действия</p> <p>Хранить домашнюю птицу в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Проверять качество домашней птицы</p> <p>Размораживать мороженую домашнюю птицу</p> <p>Обмывать и обсушивать тушки перед разделкой</p> <p>Опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять пеньки</p> <p>Удалять головы, шеи и ножки у полупотрошенной домашней птицы</p> <p>Потрошить и производить доочистку потрошенной и полупотрошенной домашней птицы</p> <p>Промывать выпотрошенную домашнюю птицу</p> <p>Производить формовку (заправку) домашней птицы для приготовления целиком</p> <p>Разрубать домашнюю птицу на отдельные части, порционные и более мелкие куски</p> <p>Пластовать тушки цыплят</p> <p>Снимать мякоть с тушек домашней птицы;• вырезать и зачищать филе вместе с косточкой и без</p> <p>Удалять пленку с филейной части</p> <p>Формовать котлеты и шницеля из филе в фаршированном и нефаршированном виде</p> <p>Панировать котлеты и шницеля из куриного филе в льезоне и кусочках хлеба</p> <p>Готовить порционные полуфабрикаты с верхней корочкой из приправ и в панировках из злаков</p> <p>Обрабатывать потроха домашней птицы</p> <p>Заправлять приправами и мариновать домашнюю птицу</p> <p>Готовить маринады для домашней птицы</p>
--	--	--

		<p>Пропускать через мясорубку мякоть домашней птицы для приготовления котлетной массы Вымешивать измельченную мякоть домашней птицы с дополнительными ингредиентами Порционировать, формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденные и мороженые основные полуфабрикаты из домашней птицы</p> <p>Умения</p> <p>Соблюдать условия хранения домашней птицы в охлажденном и мороженом виде Проверять органолептическим способом качество охлажденной и мороженой домашней птицы Обеспечивать температурный и временной режим размораживания домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы Осуществлять различные действия при обработке и приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Знания</p> <p>Основные характеристики различных видов домашней птицы Пищевая ценность различных видов домашней птицы Требования к качеству охлажденной и мороженой домашней птицы Правила хранения домашней птицы в охлажденном и мороженом виде Примерные нормы выхода готовых основных полуфабрикатов из домашней птицы Требования к качеству готовых основных полуфабрикатов из домашней птицы Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, обработка субпродуктов, измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание Способы и виды разделки и заправки домашней птицы Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обмывании, обсушивании, опаливании, удалении голов, шеи и ножек, потрошении, доочистке, заправке, разрубе на части, нарезке, порционировании, пластовании цыплят, мариновании, снятии мякоти, зачистке филе, удалении пленки с филе, формовании филе, обработке субпродуктов, измельчении мякоти на мясорубке, вымешивании котлетной массы, формовке изделий из котлетной массы, панировании, охлаждении, замораживании Технику выполнения действий в соответствии с типом домашней птицы: размораживания, обмывания,</p>
--	--	--

обсушивания, опаливания, удаления голов, шеи и ножек, потрошения, дочистки, заправки, разруба на части, нарезки, порционирования, пластования цыплят, снятия мякоти, зачистки филе, удаления пленки с филе, формования филе, обработки субпродуктов, измельчения мякоти на мясорубке, вымешивания котлетной массы, формовки изделий из котлетной массы, панирования

Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы

Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек в кармашек, в одну и две нитки, отдельных частей домашней птицы, порционных и мелких кусков домашней птицы, мякоти домашней птицы, костей, выделенного филе с косточкой и без косточки, куриного филе с удаленной пленкой; котлет и шницелей из куриного филе, обработанных потрохов и пищевых отходов (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце), котлетной массы и изделий из нее (купат, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек)

Технология приготовления маринадов для домашней птицы

Правила охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы

Правила хранения основных полуфабрикатов из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде

D/08.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из дичи

Действия

Хранить различные виды дичи в охлажденном и мороженом виде

Проверять качество дичи

Размораживать мороженую дичь и полуфабрикаты из дичи (пернатую дичь, мясо диких животных, кроликов и зайцев)

Ошипывать пернатую дичь

Опаливать крупную пернатую дичь

Удалять крылышки, головы, шейки и лапки у ножек пернатой дичи

Потрошить и промывать тушки пернатой дичи

Производить доочистку потрошенной пернатой дичи

Производить формовку (заправку) пернатой дичи для приготовления целиком

Оборачивать перепела шпиком и перевязывать

Разрубать тушки пернатой дичи на порционные и более мелкие куски;

Снимать мякоть с тушек пернатой дичи

Производить доочистку тушек кроликов и зайцев

Разрубать на две и четыре части тушки кроликов и зайцев

Зачищать крупнокусковое мясо диких животных

Промывать и вымачивать мясо диких животных и зайцев

Нарезать на порционные и мелкие куски мясо диких животных

Заправлять приправами и мариновать мясо дичи

Готовить маринады для дичи

		<p>Обрабатывать потроха дичи Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из дичи с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденные и мороженые основные полуфабрикаты из дичи</p> <p>Умения</p> <p>Соблюдать условия хранения дичи в охлажденном и мороженом виде Проверять органолептическим способом качество дичи Обеспечивать температурный и временной режим размораживания дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке дичи и приготовлении основных полуфабрикатов из дичи Осуществлять различные действия при обработке дичи и приготовлении основных полуфабрикатов из нее Соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из дичи Определять необходимое количество и применять приправы и маринады при приготовлении различных основных полуфабрикатов из дичи Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из дичи с учетом требований к безопасности пищевого продукта Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из дичи, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания</p> <p>Основные характеристики различных видов дичи (крупнокусковое мясо диких животных, мелкая и крупная пернатая дичь, кролики и зайцы). Пищевая ценность различных видов дичи. Требования к качеству охлажденной и мороженой дичи Правила хранения различных видов дичи в охлажденном и мороженом виде Примерные нормы выхода готовых основных полуфабрикатов из дичи Требования к качеству основных полуфабрикатов из дичи Методы обработки дичи и приготовления основных полуфабрикатов из дичи: размораживание, ощипывание, опаливание, удаление крылышков, голов, шейки и ножек, потрошение, доочистка, промывание, заправка, нарезка, разруб, зачистка, снятие мякоти, вымачивание, маринование, порционирование, обработка потрохов, охлаждение, замораживание Способы и виды разделки и заправки пернатой дичи Способы и виды разруба тушек кроликов и зайцев Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке дичи и приготовлении из нее основных полуфабрикатов Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из дичи с учетом требований техники безопасности при: размораживании, ощипывании, опаливании, удалении крылышков, голов, шейки и ножек, потрошении,</p>
--	--	---

доочистке, промывании, заправке, нарезке, разрубе, зачистке, снятия мякоти, вымачивании, мариновании, порционировании, обработке потрохов, охлаждении, замораживании
Техника выполнения действий в соответствии с типом дичи: размораживания ошипывания, опаливания, удаления крылышков, голов, шейки и ножек, потрошения, доочистки, промывания, заправки, нарезки, разруба, зачистки, снятия мякоти, порционирования, обработки потрохов
Способы минимизации отходов при первичной обработке дичи и приготовлению основных полуфабрикатов из дичи
Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса диких животных
Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из пернатой дичи: обработанных и заправленных в «кармашек», в одну и две нитки (и без ниток) тушек пернатой дичи обернутых в шпик перепелов, порционных и мелких кусков, мякоти.
Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из кроликов и зайцев: обработанных тушек целиком, разрубленных на две и четыре части тушек кроликов/зайцев
Технология приготовления маринадов для дичи
Правила охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из дичи, предназначенных для последующего использования
Правила хранения основных полуфабрикатов из дичи в охлажденном и мороженом виде

D/09.3 Обработать рыбу с костным скелетом

Действия

Хранить живую, охлажденную и мороженую рыбу с костным скелетом
Проверять качество живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом
Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу
Очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать непотрошеную прудовую, озерную и речную рыбу
Очищать от чешуи, удалять головы и плавники, промывать потрошеную и непотрошеную морскую и океаническую рыбу
Удалять слизь с поверхности рыбы солью и мукой
Срезать ряд хребтовых костей у отдельных видов рыб
Потрошить мелкую, средней величины и крупную рыбу с разрезанием брюшка и без
Производить боковое потрошение и снимать темную кожу у камбаловых рыб
Дочищать и промывать потрошеную рыбу
Производить пластование крупной рыбы плоской и округлой формы
Обрабатывать рыбу для последующего приготовления филе без кожи
Разделять рыбу на филе с кожей и без
Обрабатывать мелких рыбок

		<p>Обрабатывать субпродукты из рыбы Охлаждать и замораживать обработанную рыбу, предназначенную для последующего использования, с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденную и мороженую обработанную рыбу</p> <p>Умения</p> <p>Соблюдать условия хранения рыбы с костным скелетом в живом, охлажденном и мороженом виде Проверять органолептическим способом качество рыбы с костным скелетом Обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рыбы с костным скелетом Осуществлять различные действия при обработке рыбы с костным скелетом Соблюдать технологические требования при подготовке рыбы с костным скелетом для приготовления полуфабрикатов Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Обеспечивать правильное хранение охлажденной и мороженой рыбы, предназначенной для последующего использования, в обработанном виде</p> <p>Знания</p> <p>Основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом Пищевая ценность различных видов рыбы с костным скелетом Требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом Правила хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. Примерные нормы выхода обработанной рыбы с костным скелетом Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, пластование, разделка, обработка маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждение, замораживание Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом Особенности обработки некоторых видов рыб Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки рыбы с учетом требований техники безопасности при: размораживании, очистке от чешуи, удалении голов и плавников, потрошении, промывании, пластовании, разделке, обработке маленьких рыбок и субпродуктов из рыбы, охлаждении, замораживании Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: очистки от чешуи, удаления голов и плавников, удаления слизи, потрошения, промывания, пластования, разделки, обработки маленьких рыбок</p>
--	--	--

		<p>и субпродуктов из рыбы Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанных мелких рыбок, обработанных рыбных субпродуктов Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом для последующего использования Правила хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженом виде</p> <p>D/10.3 Обрабатывать рыбу осетровых пород Действия Хранить охлажденную и мороженую рыбу осетровых пород Проверять качество охлажденной и мороженой рыбы осетровых пород Размораживать мороженую рыбу осетровых пород Удалять головы, спинные костные щитки, плавники, вязигу Удалять слизь с поверхности рыбы солью и мукой Производить пластование и нарезку крупных звеньев в продольном и поперечном направлении Ошпаривать и зачищать звенья Обрабатывать стерлядь в виде целой тушки и для нарезки порционными кусками Сварачивать стерлядь кольцом Промывать звенья осетровых рыб и целую тушку стерляди;• перевязывать звенья осетровых рыб Зачищать от хрящей звенья осетровых рыб Обрабатывать и промывать головы Охлаждать и замораживать обработанную рыбу осетровых пород с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденную и мороженую рыбу осетровых пород</p> <p>Умения Соблюдать условия хранения рыб осетровых пород в охлажденном и мороженом виде Проверять органолептическим способом качество рыбы осетровых пород Обеспечивать температурный и временной режим размораживания рыбы осетровых пород с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке рыбы осетровых пород Осуществлять различные действия при обработке рыбы осетровых пород Соблюдать технологические требования при подготовке рыбы осетровых пород для приготовления полуфабрикатов Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания обработанной рыбы осетровых пород с учетом требований к безопасности пищевого продукт</p>
--	--	--

		<p>Обеспечивать правильное хранение охлажденной и мороженой рыбы осетровых пород, предназначенной для последующего использования, в обработанном виде</p> <p>Знания</p> <p>Основные характеристики различных видов рыб осетровых пород Пищевая ценность различных видов рыб осетровых пород Требования к качеству охлажденной и мороженой рыбы осетровых пород Правила хранения охлажденной и мороженой рыбы осетровых пород Правила выбора рыбы осетровых пород по типу, качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к блюду Примерные нормы выхода обработанной рыбы осетровых пород Требования к качеству обработанной рыбы осетровых пород Методы обработки рыбы осетровых пород: размораживание, удаление голов, костных щитков, плавников и вязиги, удаление слизи, пластование, зашпаривание, зачистка, промывание, потрошение и разделка стерляди, охлаждение, замораживание Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы осетровых пород Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки рыбы осетровых пород с учетом требований техники безопасности при: размораживании, удалении голов, костных щитков, плавников и вязиги, удалении слизи, пластовании, зашпаривании, зачистке, промывании, потрошении и разделке стерляди, охлаждении, замораживании Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы осетровых пород: удаления голов, костных щитков, плавников и вязиги, удаления слизи, пластования, зашпаривания и зачистки, промывания, потрошения и разделки стерляди Способы минимизации отходов при обработке рыбы осетровых пород Последовательность и правила обработки рыб осетровых пород для приготовления: зелье осетровых рыб, обработанной стерляди в целом виде и свернутой колечком, обработанных рыбьих голов Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы осетровых пород, предназначенных для последующего использования Правила хранения обработанной рыбы осетровых пород в охлажденном и мороженом виде</p> <p>D/11.3 Приготавливать полуфабрикаты из рыбы</p> <p>Действия</p> <p>Проверять качество обработанной рыбы перед приготовлением полуфабрикатов Нарезать на порционные куски плоской и круглой формы и мелкие кусочки Готовить порционные куски (стейки) в виде бабочки Панировать мелкую и среднюю рыбу целиком в сухарях, муке, льезоне Панировать порционные куски рыбы в льезоне и кусочках хлеба</p>
--	--	--

		<p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с верхней корочкой из приправ и в панировках из злаков Заправлять приправами и мариновать рыб Готовить маринады для рыбы Пропускать через мясорубку рыбное филе для приготовления рыбной котлетной массы Вымешивать измельченное рыбное филе с дополнительными ингредиентами Порционировать, формовать и панировать полуфабрикаты из рыбной котлетной массы Охлаждать и замораживать приготовленные полуфабрикаты из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить охлажденные и мороженые полуфабрикаты из рыбы</p> <p>Умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество предварительно обработанной рыбы Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Осуществлять различные действия при приготовлении полуфабрикатов из рыбы Соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Обеспечивать правильное хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования</p> <p>Знания</p> <p>Правила выбора предварительно обработанной рыбы по типу, качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к блюду Требования к качеству предварительно обработанной рыбы Примерные нормы выхода полуфабрикатов из обработанной рыбы Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов из рыбы Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с учетом требований техники безопасности при: порционировании, нарезке, мариновании, измельчении рыбного филе на мясорубке, вымешивании рыбной котлетной массы, формовке изделий из рыбной котлетной массы, панировании, охлаждении, замораживании</p>
--	--	--

		<p>Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: порционирования, нарезки, измельчения рыбного филе на мясорубке, вымешивания рыбной котлетной массы, формовки изделий из рыбной котлетной массы, панирования</p> <p>Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, бабочек из стейков, мелких кусков рыбы, панированных порционных кусков из рыбы, рыбной котлетной массы и изделий из нее (котлеты, биточки, фрикадельки)</p> <p>Технология приготовления маринадов для рыбы</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования</p> <p>Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной</p>	<p>В Приготовление и оформление простых блюд (2 уровень)</p> <p>В/01.2 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Хранить рыбные и мясные гастрономические продукты, сыр, хлебобулочные изделия и разновидности хлеба</p> <p>Проверять качество рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра, хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба</p> <p>Взвешивать продукты для приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Подготавливать и нарезать хлебобулочные изделия и разновидности хлеба для приготовления бутербродов</p> <p>Подготавливать гастрономические продукты к нарезке</p> <p>Нарезать гастрономические продукты тонкими ломтиками вручную и на слайсере</p> <p>Намазывать и укладывать наполнители бутербродов на хлебобулочные изделия и разновидности хлеба</p> <p>Порционировать, сервировать и украшать открытые и закрытые бутерброды</p> <p>Запекать бутерброды для подачи в горячем виде</p> <p>Порционировать, сервировать и украшать гастрономические продукты для подачи порциями</p> <p>Определять степень готовности бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Выдерживать температуру подачи холодных и горячих бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Хранить приготовленные бутерброды и порционные гастрономические продукты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Умения</p> <p>Соблюдать условия хранения рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра, хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных</p>

	<p>холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>Знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе,</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам и порционным гастрономическим продуктам</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Соблюдать технологию приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность бутербродов и порционных гастрономических продуктов для подачи</p> <p>Оформлять бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования</p> <p>Знания</p> <p>Ассортимент открытых и закрытых бутербродов</p> <p>Ассортимент и характеристики хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления бутербродов</p> <p>Основные характеристики рыбных и мясных гастрономических продуктов</p> <p>Основные характеристики наиболее распространенных видов сыра</p> <p>Пищевую ценность различных видов рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра</p> <p>Требования к качеству хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра</p> <p>Правила хранения хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Принципы сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра и других продуктов при приготовлении бутербродов</p> <p>Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов</p> <p>Требования к качеству готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Методы приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание</p> <p>Методы подготовки рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра для приготовления гастрономических продуктов порциями: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование</p> <p>Способы и виды нарезки порционных гастрономических продуктов</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p>
--	---	--

	<p>легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы,</p>	<p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании, зачистке, нарезке вручную и на слайсере, намазывании, укладке наполнителей, порционировании, запекании Технику выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: взвешивания, зачистки, нарезки вручную и на слайсере, намазывания, укладки наполнителей, порционирования, запекания Технологию приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях), рыбные порционные гастрономические продукты, мясные порционные гастрономические продукты, масло сливочное порциями, сыр порциями Органолептические способы определения степени готовности бутербродов и порционных гастрономических продуктов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции Способы сервировки и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями Варианты оформления для подачи бутербродов и порционных гастрономических продуктов Температуру подачи бутербродов и порционных гастрономических продуктов Правила упаковки бутербродов в пленку, бумажные пакеты и контейнеры Требования к безопасности хранения готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования</p> <p>С Приготовление и оформление основных блюд (3 уровень) С/01.3 Готовить и оформлять салаты Трудовые действия Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Взвешивать/измерять продукты, входящие в состав салата Нарезать свежие и вареные овощи для приготовления салатов вручную и механическим способом Нарезать свежие фрукты для приготовления салатов Нарезать рыбные и мясные продукты для салатов Производить нарезку и измельчение других ингредиентов салата Замачивать сушеную морскую капусту для набухания Нарезать овощи, фрукты, мясные и другие продукты для украшения салата Смешивать различные ингредиенты Прослаивать компоненты салата и заправлять салаты салатными заправками Готовить салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре Определять достаточность специй в салатах Порционировать, сервировать и украшать салаты и коктейль - салаты для подачи Выдерживать температуру подачи салатов Хранить салаты в заправленном и не заправленном виде с учетом требований к безопасности готовой</p>
--	---	--

	<p>мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>	<p>продукции</p> <p>Умения Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении салатов Использовать различные технологии приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления салатов и их готовность для подачи Сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении салатов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания Ассортимент салатов Пищевая ценность салатов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству салатов Требования к качеству готовых салатов Методы приготовления салатов: нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование Температурный и санитарный режим и правила приготовления салатов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении салатов Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления салатов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании/измерении, нарезке, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании Технику выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: взвешивания/измерения, нарезки, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования Технологию приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата Цезарь, винегрета, сельди под шубой, салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль-салатов, фруктовых салатов Технологию приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре Органолептические способы определения степени готовности и качества салатов Подходящие заправки и соусы для отдельных салатов Способы сервировки и подачи салатов</p>
--	---	---

		<p>Варианты оформления салатов и коктейль-салатов Температуру подачи салатов Актуальные направления в приготовлении салатов Требования к безопасности хранения приготовленных салатов, предназначенных для последующего использования</p> <p>С/02.3 Готовить и оформлять основные холодные закуски</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Хранить черную и красную икру, соленую сельдь Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Порционировать, сервировать и оформлять для подачи черную и красную икру Очищать и обрабатывать на филе соленую сельдь Нарезать на кусочки и измельчать филе соленой сельди Фаршировать куриные и перепелиные яйца Фаршировать шляпки шампиньонов Фаршировать овощи Квасить капусту крупными кусками и в шинкованном виде Заливать маринадом квашеную капусту Мариновать нарезанный кольцами репчатый лук Взбивать сливочное масло с дополнительными ингредиентами Мелко рубить и нарезать отварные и соленые грибы Охлаждать готовые блюда из различных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Использовать охлажденные готовые блюда из различных продуктов в виде холодной закуски Определять степень готовности основных холодных закусок Порционировать, сервировать и украшать основные холодные закуски для подачи Выдерживать температуру подачи основных холодных закусок Хранить готовые основные холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным закускам Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных закусок Использовать различные технологии приготовления основных холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных закусок и их готовность для подачи Сервировать и оформлять основные холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой</p>
--	--	--

		<p>продукции</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания</p> <p>Ассортимент основных холодных закусок</p> <p>Пищевая ценность холодных закусок</p> <p>Характеристики и правила хранения черной и красной икры, соленой сельди</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным закускам</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных закусок</p> <p>Требования к качеству основных холодных закусок</p> <p>Методы приготовления основных холодных закусок: очистка, нарезка вручную на кусочки, обработка на филе, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов холодных закусок</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных закусок</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных холодных закусок с учетом требований техники безопасности при: очистке, нарезке вручную на кусочки, обработке на филе, измельчении, квашении, мариновании, фаршировании, взбивании, смешивании, охлаждении, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: очистки, нарезки вручную на кусочки, обработки на филе, измельчения, квашения, маринования, фарширования, взбивания, смешивания, порционирования</p> <p>Технология приготовления основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака; яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом или сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных/соленых грибов с красным луком и растительным маслом; лобио; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной; фасоли в томатном соусе с чесноком</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных закусок</p> <p>Подходящие гарниры, заправки и соусы для отдельных холодных закусок</p> <p>Способы сервировки и подачи основных холодных закусок</p> <p>Варианты оформления основных холодных закусок</p> <p>Температура подачи основных холодных закусок</p> <p>Основные холодные закуски, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных закусок, предназначенных для</p>
--	--	---

последующего использования.

С/03.3 Готовить и оформлять основные холодные рыбные и мясные блюда

Трудовые действия

Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Снимать кожу с отварного языка

Охлаждать готовые мясные и рыбные продукты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

Хранить готовые мясные и рыбные продукты в охлажденном виде

Нарезать тонкими ломтиками рыбные и мясные продукты вручную и на слайсере

Нарезать малосольную рыбу тонкими ломтиками

Разбирать готовую рыбу и курицу горячего копчения

Замачивать желатин и готовить рыбное и мясное желе

Украшать и заливать рыбные и мясные продукты порциями

Доводить до кипения и варить рыбный и мясной студень

Готовить гарниры к холодным рыбным и мясным блюдам

Охлаждать и вынимать рыбное и мясное желе, рыбный и мясной студень из форм

Порционировать, сервировать и оформлять основные холодные рыбные и мясные блюда для подачи

Выдерживать температуру подачи основных холодных рыбных и мясных блюд

Хранить готовые основные холодные рыбные и мясные блюда.

Умения

Подходящие гарниры, заправки и соусы для отдельных холодных рыбных и мясных блюд

Методы сервировки и подачи основных холодных рыбных и мясных блюд.

Варианты оформления основных холодных рыбных и мясных блюд

Температура подачи основных холодных рыбных и мясных блюд

Основные холодные рыбные и мясные блюда, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных рыбных и мясных блюд, предназначенных для последующего использования

Знания

Ассортимент и пищевая ценность основных холодных рыбных и мясных блюд

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным рыбным и мясным блюдам

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных холодных рыбных и мясных блюд

Требования к качеству готовых основных холодных рыбных и мясных блюд

Методы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд: охлаждение, очистка, обирание, нарезка, заливание желе, варка, порционирование

		<p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных рыбных и мясных блюд Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд с учетом требований техники безопасности при: охлаждении, очистке, обирании, нарезке, заливании желе, варке, порционировании Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: очистки, обирания, нарезки, взвешивания, заливания желе, варки, вынимания из форм, порционирования Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосолевой; рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного; ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями, заливного из курицы; филе птицы под майонезом; сациви из курицы; студня мясного, студня из субпродуктов Технология приготовления гарниров к холодным рыбным и мясным блюдам Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных рыбных и мясных блюд Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении желе и студней.</p> <p>С/06.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты Трудовые действия Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Взвешивать/измерять продукты, входящие в состав соуса Доводить до кипения и варить на медленном огне белые бульоны для соусов (мясные, рыбные, овощные, грибные) Обжаривать мясные кости для приготовления соуса Варить коричневый мясной бульон из обжаренных костей Уваривать мясной бульон для приготовления концентрированных бульонов (фюме и глянс) Мелко резать и обжаривать в жире морковь, лук репчатый, сельдерей, грибы Пассеровать муку для белой и красной мучной пассеровки (жировой и сухой) Смешивать пассерованную муку и распущенное сливочное масло Соединять бульон и масляно-мучную смесь Соединять молоко с пассерованной мукой для получения соусной основы различной густоты (густой, средней густоты, жидкой) Смешивать растительное масло с уксусом и другими ингредиентами для приготовления холодных заправок Протирать, процеживать и прогревать соусные основы Применять в качестве загустителя соусной основы крахмал Протирать вареные и чуть проваренные овощи, фрукты и ягоды для получения растительной основы соуса</p>
--	--	--

		<p>Готовить соусы на основе мясного сочка и концентрированного бульона гляс</p> <p>Доводить соусные основы до кипения, вводить вкусовые добавки и варить красный и белый основные соусы на медленном огне</p> <p>Смешивать красный основной соус с мясным бульоном и уваривать до половины от первоначального объема</p> <p>Охлаждать и замораживать отдельные компоненты соуса, соусные полуфабрикаты и готовый основной соус с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить отдельные компоненты соуса, соусные полуфабрикаты и готовый основной соус</p> <p>Размораживать, разогревать и процеживать соусные полуфабрикаты и готовый основной соус</p> <p>Умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Соблюдать технологию приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и основных соусов и готовность основных соусов для подачи</p> <p>Использовать в сервировке и оформлении блюд основные соусы и заправки с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания</p> <p>Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Пищевая ценность различных видов холодных и горячих соусов</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам</p> <p>Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Требования к качеству готовых компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>
--	--	--

Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание корней и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протирание, процеживание, прогревание
Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов соусных полуфабрикатов (холодных и горячих)

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Использование необходимого инвентаря и оборудования для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании/измерении, обжаривании костей, доведении до кипения, варке на медленном огне, уваривании бульонов, подпекании корней и лука, пассеровании муки с жиром и без жира, смешивании, протирании, процеживании, прогревании, охлаждении, замораживании, размораживании, разогреве

Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: взвешивания/измерения, обжаривания костей, доведения до кипения, варки на медленном огне, уваривания бульонов, подпекания корней и лука, пассерования муки с жиром и без жира, смешивания, протирания, процеживания, прогревания, разогрева

Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона глянц, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель, заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы)

Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов и соответствия отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции

Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении соусных полуфабрикатов

Варианты использования при подаче блюд приготовленных основных соусов и заправок

Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов

Правила размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов

Требования к безопасности хранения приготовленных отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования

С/07.3 Готовить основные холодные и горячие соусы

		<p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Смешивать различные компоненты для получения устойчивой смеси</p> <p>Измельчать продукты механическим путем в пюре и кашу</p> <p>Смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей</p> <p>Смешивать и настаивать растительные масла с пряностями</p> <p>Тереть хрен на терке и заливать кипятком</p> <p>Соединять красный основной соус с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов</p> <p>Соединять белый основной соус с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов</p> <p>Смешивать соусные основы различной густоты (густые, средней густоты, жидкие) на молоке с дополнительными ингредиентами для приготовления производных молочного соуса</p> <p>Смешивать белую мучную пассеровку с горячей сметаной и варить соус сметанный и его производные</p> <p>Соединять растопленное масло с основным белым соусом</p> <p>Готовить холодные и горячие соусы из концентратов промышленного производства</p> <p>Готовить производные соусы на основе готовых соусов промышленного производства</p> <p>Добиваться нужной консистенции соуса</p> <p>Определять степень готовности соусов и их вкусовые качества</p> <p>Порционировать и использовать в сервировке и оформлении блюд основные холодные и горячие соусы</p> <p>Выдерживать температуру подачи основных холодных и горячих соусов</p> <p>Хранить основные холодные и горячие соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основного продукта и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодными и горячими соусам</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных и горячих соусов</p> <p>Использовать различные технологии приготовления основных холодных и горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих соусов и их готовность для подачи</p> <p>Использовать в сервировке и оформлении блюд основные холодные и горячие соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих соусов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания</p> <p>Классификация соусов</p> <p>Ассортимент концентратов и готовых соусов промышленного производства для приготовления холодных и</p>
--	--	--

		<p>горячих соусов</p> <p>Требования к качеству концентратов и готовых соусов промышленного производства</p> <p>Правила хранения концентратов и готовых соусов промышленного производства</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным и горячим соусам</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных и горячих соусов</p> <p>Требования к качеству готовых основных холодных и горячих соусов</p> <p>Методы приготовления основных холодных и горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание</p> <p>Правила выбора методов приготовления различных типов основных холодных и горячих соусов с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочее)</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных и горячих соусов</p> <p>Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных и горячих соусов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных и горячих соусов</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных холодных и горячих соусов с учетом требований техники безопасности при: смешивании, взбивании, варке на медленном огне, процеживании, измельчении, растирании, порционировании, прогревании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: смешивания, взбивания, варки на медленном огне, процеживания, измельчения, растирания, настаивания, порционирования, прогревания</p> <p>Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного (bechamel) и его производных (луковый соус, грибной соус, яичный соус, горчичный соус, соус из сыра, крабовый соус, соус с ветчиной, соус с яичным желтком и сыром), соуса светлого основного (veloute) и его производных (соус томатный, соус с укропом, крабовый соус, соус с хреном, соус с каперсами, соус карри, соус лимонный, соус из сладкого перца), производных от красного основного соуса (соус с луком и грибами, соус с эстрагоном и вином, соус кисло-сладкий), производных от соуса demiglace(грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, соус с ветчиной и грибами, соус перечный, соус смородиновый), сметанного соуса основного, сметанного соуса с томатом и луком, соуса польского (с добавлением основного белого соуса и без), соуса сухарного, масляных смесей (масло топленое, масляная смесь с вином, масляные пюре), соусов на основе концентратов промышленного производства</p> <p>Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: маринада овощного, соуса-хрена, сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства</p>
--	--	---

		<p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих соусов и соответствия основных холодных и горячих соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции</p> <p>Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении основных холодных и горячих соусов</p> <p>Методы подачи основных холодных и горячих соусов</p> <p>Варианты сервировки и оформления блюд основными холодными и горячими соусами</p> <p>Температура подачи основных холодных и горячих соусов</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных и горячих соусов, предназначенных для последующего использования.</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 3.5.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим</p>	<p>С/04.3 Готовить бульоны и отвары</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Взвешивать/измерять продукты, входящие в состав бульона</p> <p>Обжаривать кости мелкого скота</p> <p>Подпекать овощи;</p> <p>Замачивать сушеные грибы</p> <p>Доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности</p> <p>Удалять жир с бульона</p> <p>Снимать пену с бульона</p> <p>Процеживать бульоны и отвары</p> <p>Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного изготовления</p> <p>Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда</p> <p>Выдерживать температуру подачи бульонов и отваров</p> <p>Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары</p> <p>Разогревать бульоны и отвары</p> <p>Умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам и отварам</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении бульонов и отваров</p> <p>Соблюдать технологию приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления бульонов и отваров и их готовность для подачи и дальнейшего использования</p> <p>Сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности</p>

<p>Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из куп, риса, бобовых и кукурузы. ПК 3.6.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из яиц и творога. ПК 3.7.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы. ПК 3.8.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление и оформление диетических (лечебных) блюд.</p>	<p>оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и</p>	<p>готовой продукции</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдать качество и требования к безопасности готовой продукции при разогревании бульонов и отваров</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении бульонов и отваров, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания</p> <p>Классификация бульонов и отваров</p> <p>Пищевая ценность бульонов и отваров</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству бульонов и отваров</p> <p>Требования к качеству готовых бульонов и отваров</p> <p>Методы приготовления бульонов и отваров: обжаривание, подпекание овощей, замачивание грибов, доведение до кипения, варка на медленном огне, процеживание</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов бульонов и отваров</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов и отваров</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бульонов и отваров с учетом требований техники безопасности при: обжаривании, подпекании овощей, замачивании грибов, доведении до кипения, варке на медленном огне, процеживании, охлаждении, замораживании, разогреве, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта и питания (диетического, вегетарианского и прочего): обжаривания, подпекания овощей, замачивания грибов, варки на медленном огне, процеживания, разогрева, порционирования</p> <p>Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества бульонов и отваров и соответствия бульонов и отваров стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции</p> <p>Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров</p> <p>Методы сервировки и подачи бульонов и отваров в виде блюда</p> <p>Варианты оформления бульонов и отваров для подачи в виде блюда</p> <p>Температура подачи бульонов и отваров</p> <p>Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров</p> <p>Правила разогревания бульонов и отваров</p>
---	---	---

	<p>дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной</p>	<p>Требования к безопасности хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бульонов и отваров для последующего использования.</p> <p>С/05.3 Готовить основные супы</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Взвешивать/измерять продукты, входящие в состав супа</p> <p>Пассеровать овощи, томатные продукты и муку</p> <p>Закладывать продукты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки</p> <p>Доводить суп до кипения и варить на медленном огне до готовности</p> <p>Заправлять супы мукой, крахмалом, льезоном</p> <p>Настаивать супы по окончании варки</p> <p>Использовать для приготовления заправочных супов отвары круп, макаронных изделий, бобовых</p> <p>Разваривать крупу для приготовления супа-пюре</p> <p>Готовить гарниры для супов;</p> <p>Использовать для приготовления супов концентраты промышленного изготовления</p> <p>Определять степень готовности супов и их вкусовые качества</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи</p> <p>Выдерживать температуру подачи супов</p> <p>Охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы</p> <p>Умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных супов</p> <p>Использовать различные технологии приготовления основных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи</p> <p>Сервировать и оформлять основные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания основных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Соблюдать качество и требования к безопасности готовой продукции при разогревании основных супов.</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных супов, предназначенных для последующего использования</p> <p>Знания</p>
--	---	---

	<p>продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p>	<p>Классификацию супов</p> <p>Пищевую ценность супов</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных супов.</p> <p>Требования к качеству готовых основных супов</p> <p>Методы приготовления основных супов: закладка продуктов, доведение до кипения, варка на медленном огне, пассерование, заправка, протирание, разваривание, выдерживание</p> <p>Правила выбора методов приготовления различных типов супов с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочего)</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных видов основных супов для различных типов питания</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных супов</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных супов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании/измерении, закладке продуктов, доведении до кипения, варке на медленном огне, пассеровании, заправке, протирании, разваривании, охлаждении, замораживании, разогревании, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий: взвешивания/измерения, закладки продуктов, варки на медленном огне, пассерования, заправки, протирания, разваривания, разогрева, порционирования</p> <p>Технология приготовления основных супов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и требований к различным типам питания: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского; щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей супочных; щей по-уральски; рассольника с картофелем; рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника московского; рассольника с квашеной капустой; солянки сборной мясной, солянки домашней; солянки рыбной; солянки вегетарианской с грибами; супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями; супа-пюре крупяного; супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом; супа на фруктовом отваре, супов холодных: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи.</p> <p>Технологии приготовления гарниров к супам</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных супов и соответствия основных супов стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции</p> <p>Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении основных супов</p> <p>Методы сервировки и подачи основных супов</p>
--	--	---

	<p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции</p>	<p>Варианты оформления основных супов для подачи Температуру подачи основных супов Супы, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи Правила охлаждения и замораживания готовых основных супов Правила разогревания супов Требования к безопасности хранения приготовленных основных супов, предназначенных для последующего использования</p> <p>С/06.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты Трудовые действия Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Взвешивать/измерять продукты, входящие в состав соуса Доводить до кипения и варить на медленном огне белые бульоны для соусов (мясные, рыбные, овощные, грибные) Обжаривать мясные кости для приготовления соуса Варить коричневый мясной бульон из обжаренных костей Уваривать мясной бульон для приготовления концентрированных бульонов (фюме и гляс) Мелко резать и обжаривать в жире морковь, лук репчатый, сельдерей, грибы Пассеровать муку для белой и красной мучной пассеровки (жировой и сухой) Смешивать пассерованную муку и распущенное сливочное масло Соединять бульон и масляно-мучную смесь Соединять молоко с пассерованной мукой для получения соусной основы различной густоты (густой, средней густоты, жидкой) Смешивать растительное масло с уксусом и другими ингредиентами для приготовления холодных заправок Протирать, процеживать и прогревать соусные основы Применять в качестве загустителя соусной основы крахмал Протирать вареные и чуть проваренные овощи, фрукты и ягоды для получения растительной основы соуса Готовить соусы на основе мясного сочка и концентрированного бульона гляс Доводить соусные основы до кипения, вводить вкусовые добавки и варить красный и белый основные соусы на медленном огне Смешивать красный основной соус с мясным бульоном и уваривать до половины от первоначального объема Охлаждать и замораживать отдельные компоненты соуса, соусные полуфабрикаты и готовый основной соус с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить отдельные компоненты соуса, соусные полуфабрикаты и готовый основной соус Размораживать, разогревать и процеживать соусные полуфабрикаты и готовый основной соус</p> <p>Умения</p>
--	--	---

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
Соблюдать технологию приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и основных соусов и готовность основных соусов для подачи
Использовать в сервировке и оформлении блюд основные соусы и заправки с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
Обеспечивать температурный и временной режим размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования.

Знания

Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
Пищевая ценность различных видов холодных и горячих соусов
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам
Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
Требования к качеству готовых компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание корней и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протираание, процеживание, прогревание
Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов соусных полуфабрикатов (холодных и горячих)
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
Использование необходимого инвентаря и оборудования для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании/измерении, обжаривании костей, доведении до кипения, варке на медленном огне, уваривании бульонов, подпекании корней и

		<p>лука, пассеровании муки с жиром и без жира, смешивании, протирании, процеживании, прогревании, охлаждении, замораживании, размораживании, разогреве</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: взвешивания/измерения, обжаривания костей, доведения до кипения, варки на медленном огне, уваривания бульонов, подпекания корней и лука, пассерования муки с жиром и без жира, смешивания, протирания, процеживания, прогревания, разогрева</p> <p>Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона глянц, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель, заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы)</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов и соответствия отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции</p> <p>Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении соусных полуфабрикатов</p> <p>Варианты использования при подаче блюд приготовленных основных соусов и заправок</p> <p>Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов</p> <p>Правила размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования</p> <p>С/07.3 Готовить основные холодные и горячие соусы</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Смешивать различные компоненты для получения устойчивой смеси</p> <p>Измельчать продукты механическим путем в пюре и кашу</p> <p>Смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей</p> <p>Смешивать и настаивать растительные масла с пряностями</p> <p>Тереть хрен на терке и заливать кипятком</p> <p>Соединять красный основной соус с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов</p> <p>Соединять белый основной соус с дополнительными ингредиентами для приготовления производных</p>
--	--	---

		<p>соусов</p> <p>Смешивать соусные основы различной густоты (густые, средней густоты, жидкие) на молоке с дополнительными ингредиентами для приготовления производных молочного соуса</p> <p>Смешивать белую мучную пассеровку с горячей сметаной и варить соус сметанный и его производные</p> <p>Соединять растопленное масло с основным белым соусом</p> <p>Готовить холодные и горячие соусы из концентратов промышленного производства</p> <p>Готовить производные соусы на основе готовых соусов промышленного производства</p> <p>Добиваться нужной консистенции соуса</p> <p>Определять степень готовности соусов и их вкусовые качества</p> <p>Порционировать и использовать в сервировке и оформлении блюд основные холодные и горячие соусы</p> <p>Выдерживать температуру подачи основных холодных и горячих соусов</p> <p>Хранить основные холодные и горячие соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основного продукта и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодными и горячими соусам</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных и горячих соусов</p> <p>Использовать различные технологии приготовления основных холодных и горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих соусов и их готовность для подачи</p> <p>Использовать в сервировке и оформлении блюд основные холодные и горячие соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих соусов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания</p> <p>Классификация соусов</p> <p>Ассортимент концентратов и готовых соусов промышленного производства для приготовления холодных и горячих соусов</p> <p>Требования к качеству концентратов и готовых соусов промышленного производства</p> <p>Правила хранения концентратов и готовых соусов промышленного производства</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным и горячим соусам</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных и горячих соусов</p> <p>Требования к качеству готовых основных холодных и горячих соусов</p> <p>Методы приготовления основных холодных и горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание</p>
--	--	--

		<p>Правила выбора методов приготовления различных типов основных холодных и горячих соусов с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочее)</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных и горячих соусов</p> <p>Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных и горячих соусов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных и горячих соусов</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных холодных и горячих соусов с учетом требований техники безопасности при: смешивании, взбивании, варке на медленном огне, процеживании, измельчении, растирании, порционировании, прогревании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: смешивания, взбивания, варки на медленном огне, процеживания, измельчения, растирания, настаивания, порционирования, прогревания</p> <p>Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного (bechamel) и его производных (луковый соус, грибной соус, яичный соус, горчичный соус, соус из сыра, крабовый соус, соус с ветчиной, соус с яичным желтком и сыром), соуса светлого основного (veloute) и его производных (соус томатный, соус с укропом, крабовый соус, соус с хреном, соус с каперсами, соус карри, соус лимонный, соус из сладкого перца), производных от красного основного соуса (соус с луком и грибами, соус с эстрагоном и вином, соус кисло-сладкий), производных от соуса demiglace(грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, соус с ветчиной и грибами, соус перечный, соус смородиновый), сметанного соуса основного, сметанного соуса с томатом и луком, соуса польского (с добавлением основного белого соуса и без), соуса сухарного, масляных смесей (масло топленое, масляная смесь с вином, масляные пюре), соусов на основе концентратов промышленного производства</p> <p>Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: маринада овощного, соуса-хрена, сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих соусов и соответствия основных холодных и горячих соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции</p> <p>Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении основных холодных и горячих соусов</p> <p>Методы подачи основных холодных и горячих соусов</p> <p>Варианты сервировки и оформления блюд основными холодными и горячими соусами</p> <p>Температура подачи основных холодных и горячих соусов</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных и горячих соусов, предназначенных для последующего использования.</p>
--	--	--

С/08.5 Готовить и оформлять блюда из грибов

Трудовые действия

Проверять качество грибов и дополнительных ингредиентов к ним

Бланшировать грибы

Отваривать грибы

Панировать грибы в сухарях, льезоне, кляре и жидком тесте

Жарить грибы натуральные и в панировке основным способом и во фритюре

Жарить грибы на решетке гриля и плоской поверхности

Тушить грибы в смеси с другими ингредиентами и без

Запекать грибы в соусе и с другими ингредиентами

Готовить грибы методом паровой конвекции

Готовить начинки из грибов

Добавлять в блюда грибной порошок

Определять степень готовности блюд из грибов и их вкусовые качества

Порционировать, сервировать и оформлять блюда из грибов для подачи в виде отдельного блюда и горячей закуски;

Выдерживать температуру подачи блюд и горячих закусок из грибов

Хранить блюда из грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие грибов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из грибов

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из грибов

Использовать различные технологии приготовления блюд из грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления блюд из грибов и их готовность для подачи

Сервировать и оформлять блюда из грибов для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче блюд и закусок из грибов и хранении приготовленных грибов, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания

Ассортимент и пищевая ценность блюд из грибов

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из грибов

Основные критерии оценки качества грибов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия технологическим требованиям к блюдам из грибов

		<p>Требования к качеству готовых блюд из грибов Методы приготовления грибов: бланширование, варка в воде, жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, паровая конвекция, фарширование, панирование, порционирование Правила выбора методов приготовления различных типов грибов Температурный режим и правила приготовления различных типов грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из грибов Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления грибов с учетом требований техники безопасности при: бланшировании, варке в воде, жарке основным способом, жарке во фритюре, жарке на гриле и плоской поверхности, тушении, запекании, паровой конвекции, фаршировании, панировании, порционировании Техника выполнения действий в соответствии с типом грибов: бланширования, варки в воде, жарке основным способом, жарки во фритюре, жарки на гриле и плоской поверхности, тушения, фарширования, панирования, порционирования Технология приготовления блюд из грибов в соответствии с методами приготовления и типом грибов: блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов (грибы, жареные на гриле; грибы жареные с картофелем; лисички жареные; грибы тушеные в сметанном соусе; грибы, запеченные с сыром; грибы жареные в панировках во фритюре; жульен из грибов), начинок из грибов Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных грибов и соответствия блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции Методы сервировки и подачи блюд из грибов Варианты оформления блюд из грибов для подачи в виде основного блюда и горячей закуски. Температура подачи блюд и закусок из грибов Блюда из грибов, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и закусок из грибов, предназначенных для последующего использования</p> <p>С/09.3 Готовить и оформлять основные блюда из овощей Трудовые действия Проверять качество овощей и дополнительных ингредиентов к ним Варить овощи и овощные изделия на пару и в молоке Припускать отдельные виды овощей и их смеси в воде, бульоне и собственном соку Соединять отварные и припущенные овощи с соусом, жиром, сливками Жарить сырые и предварительно отваренные овощи основным способом Жарить овощи на решетке гриля и плоской поверхности Жарить овощные изделия основным способом и во фритюре</p>
--	--	---

		<p>Тушить сырые, предварительно отваренные/припущенные и обжаренные овощи в собственном соку, жидкости и соусе</p> <p>Запекать сырые и предварительно отваренные и тушеные овощи с добавлением соуса, сливок и сыра</p> <p>Фаршировать и запекать фаршированные овощи</p> <p>Протирать и смешивать с дополнительными ингредиентами отварные овощи</p> <p>Формовать овощную массу в виде изделий (котлет, биточков, зраз, оладий)</p> <p>Запекать на противне и в формах овощные запеканки</p> <p>Готовить овощи и овощные изделия методом паровой конвекции</p> <p>Определять степень готовности основных блюд из овощей и их вкусовые порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из овощей для подачи в виде блюда, гарнира и закуски качества</p> <p>Выдерживать температуру подачи блюд, закусок и гарниров из овощей</p> <p>хранить основные блюда из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из овощей</p> <p>Использовать различные технологии приготовления основных блюд из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из овощей и их готовность для подачи</p> <p>Сервировать и оформлять основные блюда из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд, гарниров и закусок из овощей и хранении приготовленных овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент основных блюд из овощей</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей</p> <p>Основные критерии оценки качества овощей и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из овощей</p> <p>Требования к качеству основных блюд из овощей</p> <p>Методы приготовления овощей: варка в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция</p> <p>Правила выбора методов приготовления различных типов овощей с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочнее)</p>
--	--	---

		<p>Температурный режим и правила приготовления различных типов овощей для разных типов питания</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из овощей с учетом требований техники безопасности при: варке в молоке и на пару, припускании, жарке основным способом (глубокой и поверхностной), жарке на гриле и плоской поверхности, тушении, запекании, фаршировании, формовке, порционировании, паровой конвекции</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и питания: варки в молоке и на пару, припускания, жарки основным способом (глубокой и поверхностной), жарки на гриле и плоской поверхности, тушения, фарширования, формовки, порционирования</p> <p>Технология приготовления основных блюд из овощей в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания: картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе; картофеля жареного из отварного; перца сладкого жареного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); капусты (свежей и квашеной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; икры овощной; лечо; сотэ; помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной, рагу из овощей; котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофельных; запеканки из тыквы; оладей из тыквы; оладей картофельных</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия основных блюд из овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции</p> <p>Методы сервировки и подачи основных блюд из овощей</p> <p>Варианты оформления основных блюд из овощей для подачи в виде основного блюда, гарнира и горячей закуски</p> <p>Температура подачи основных блюд, гарниров и закусок из овощей</p> <p>Блюда из овощей, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных блюд из овощей, предназначенных для последующего использования</p> <p>С/10.3 Готовить и оформлять основные блюда из круп</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество круп и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Смешивать готовые каши из круп с дополнительными ингредиентами</p> <p>Порционировать, формовать и панировать изделия из каш в виде котлет, биточков, шницелей</p> <p>Жарить полуфабрикаты из круп в панировке основным способом</p> <p>Разделять массу из каш на клецки и отваривать их</p> <p>Варить крупяные массы порциями в формах на пару</p>
--	--	--

		<p>Запекать крупяные массы порциями в формах и на противне Заваривать с постоянным помешиванием кукурузную муку и варить Готовить блюда из круп методом паровой конвекции Готовить начинки из круп</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие круп и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из круп Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из круп Использовать различные технологии приготовления основных блюд из круп с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из круп и готовность их для подачи Сервировать и оформлять основные блюда из круп для подачи в виде блюд и десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент основных блюд из круп Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп Критерии оценки качества круп и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из круп Требования к качеству основных блюд из круп Методы приготовления круп: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование Правила выбора методов приготовления различных типов круп и различных типов питания, в том числе диетического Температурный режим и правила приготовления разных типов круп, в том числе для диетического питания Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из круп Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из круп с учетом требований техники безопасности при: смешивании ингредиентов, формовке, панировании, разделке массы, варке основным способом и на пару, жарке основным способом, заваривании, запекании, порционировании Техника выполнения действий в соответствии с типом крупы: смешивания ингредиентов, формовки, панирования, разделки массы, варки основным способом и на пару, жарки основным способом, заваривания, порционирования</p>
--	--	--

Технология приготовления основных блюд из круп в соответствии с методами приготовления, типом крупы и типом питания: запеканок из различных круп, пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крупяных котлет и биточков из различных круп, клецок, поленты, начинок из круп
Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из круп и соответствия блюд из круп стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи основных блюд из круп
Варианты оформления основных блюд из круп для подачи в виде основного блюда и десерта
Температура подачи основных блюд и десертов из круп
Блюда из круп, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи
Требования к безопасности хранения приготовленных основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования

С/11.3 Готовить и оформлять блюда из риса

Трудовые действия

Проверять качество риса и дополнительных ингредиентов к нему;
Варить рис (длиннозерный и круглозерный) в воде без откидывания
Варить дикий рис в воде с откидыванием и без
Варить рис (длиннозерный и круглозерный) и дикий рис на пару и методом СВЧ
Варить смесь из разных видов риса в воде (с откидыванием и без) и на пару
Припускать рис в маленьком количестве жидкости
Готовить рис методом паровой конвекции
Жарить отварной рис
Готовить рис с предварительным обжариванием
Готовить плов из риса с мясом, овощами и сухофруктами
Смешивать готовый рис с другими ингредиентами и формировать изделия

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие риса и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к блюдам из риса
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из риса
Использовать различные технологии приготовления блюд из риса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления блюд из риса и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять блюда из риса с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении блюд из риса,

		<p>предназначенных для последующего использования.</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент блюд из риса</p> <p>Правила выбора риса и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из риса</p> <p>Основные критерии оценки качества риса и дополнительных ингредиентов к нему и их соответствие требованиям к качеству блюд из риса</p> <p>Требования к качеству готовых блюд из риса</p> <p>Методы приготовления риса: варка в воде с откидыванием и без, варка на пару, жарка, тушение, смешивание, формовка, порционирование</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления риса</p> <p>Правила выбора методов приготовления для разных типов риса и различных типов питания, в том числе диетического.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления для разных видов риса и различных типов питания.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из риса</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из риса с учетом требований техники безопасности при: варке в воде с откидыванием и без, варке на пару, жарке, тушении, смешивании, формовке, порционировании</p> <p>Варианты сочетания риса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом риса и питания: варки в воде с откидыванием и без, варки на пару, жарки, тушения, смешивания, формовки, порционирования</p> <p>Технология приготовления блюд из риса в соответствии с методами приготовления и типом риса: риса отварного без откидывания; риса парового смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного ризотто; плова с мясом; плова овощного; плова сладкого с сухофруктами.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из риса и соответствия блюд из риса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции</p> <p>Подходящие заправки и соусы для блюд из риса</p> <p>Методы сервировки и подачи блюд из риса</p> <p>Варианты оформления блюд из риса</p> <p>Температура подачи блюд и гарниров из риса.</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленного риса и блюд из риса, предназначенных для последующего использования</p> <p>С12/3 Готовить и оформлять основные блюда из бобовых и кукурузы</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Варить на пару чечевицу, кукурузу</p>
--	--	---

		<p>Варить зерна кукурузы в воде и молоке Жарить зеленую фасоль в стручках и зеленый горошек Тушить фасоль в стручках и зеленый горошек с предварительным обжариванием и без Протирать вареные бобовые в горячем виде Смешивать пюре из бобовых с другими ингредиентами Прогреть пюре из бобовых Готовить фасоль в стручках, зеленый горошек и кукурузу методом паровой конвекции Готовить начинки из бобовых Определять степень готовности бобовых и кукурузы и их вкусовые качества Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из бобовых и кукурузы для подачи</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из бобовых и кукурузы Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из бобовых и кукурузы Использовать различные технологии приготовления основных блюд из бобовых и кукурузы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из бобовых и кукурузы и их готовность для подачи Сервировать и оформлять блюда из бобовых и кукурузы с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из бобовых и кукурузы, предназначенных для последующего использования</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент основных блюд из бобовых и кукурузы Правила выбора бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из бобовых и кукурузы Основные критерии оценки качества бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из бобовых и кукурузы. Требования к качеству готовых основных блюд из бобовых и кукурузы Методы приготовления бобовых и кукурузы: варка в воде и молоке, варка на пару, жарка основным способом, тушение, паровая конвекция, протирание, смешивание, прогревание, порционирование Правила выбора методов приготовления различных типов бобовых и кукурузы для разных типов питания, в том числе диетического Температурный режим и правила приготовления разных типов бобовых и кукурузы для разных типов питания Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из бобовых и кукурузы</p>
--	--	--

Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бобовых и кукурузы с учетом требований техники безопасности при: варке в воде и молоке, варке на пару, жарке основным способом, тушении, паровой конвекции, протирании, смешивании, прогревании, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с типом бобовых и кукурузы и типом питания: варки в воде и молоке, варки на пару, жарки основным способом, тушения, протирания, смешивания, прогревания, порционирования.

Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления, типом бобовых и кукурузы и питания: чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковой фасоли с орехами и соусом; жареного молодого горошка; кукурузы, сваренной на пару; кукурузы, сваренной в молоке; начинок из бобовых

Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из бобовых и кукурузы и соответствия основных блюд из бобовых и кукурузы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции

Методы сервировки и подачи основных блюд из бобовых и кукурузы

Варианты оформления блюд из бобовых и кукурузы для подачи в виде основного блюда, гарнира и закуски

Температура подачи основных блюд, гарниров и закусок из бобовых и кукурузы

Блюда из бобовых, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленных бобовых и кукурузы и основных блюд из бобовых и кукурузы, предназначенных для последующего использования

С/13.3 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы

Трудовые действия

Проверять качество рыбы и дополнительных ингредиентов к ней

Варить рыбу порционными кусками в воде

Варить рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы на пару и овощной подушке

Припускать рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы в небольшом количестве жидкости

Жарить основным способом рыбу целиком (мелкую рыбу), порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы

Жарить рыбу без панировки на решетке гриля и плоской поверхности

Жарить рыбу в кляре и жидком тесте (порционными и мелкими кусками) во фритюре

Жарить на шампурах над огнем порционными и мелкими кусками

Тушить предварительно обжаренные рыбу и изделия из рыбной котлетной массы в соусе

Тушить сырую рыбу в жидкости и соусе (с гарниром и без)

Запекать сырую, припущенную и жареную рыбу в соусе, сыре, сливках, бульоне

Готовить рыбу методом паровой конвекции

		<p>Затягивать рыбные блюда сливками Определять степень готовности блюд из рыбы и их вкусовые качества Порционировать, сервировать и оформлять блюда из рыбы для подачи в виде основного блюда и закуски Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из рыбы Хранить основные блюда из рыбы с учетом требований к безопасности продукции</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие рыбы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из рыбы Использовать различные технологии приготовления основных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из рыбы и их готовность для подачи Сервировать и оформлять основные блюда из рыбы для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд и горячих закусок из рыбы и хранении приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент блюд из рыбы Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов к ней необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы Основные критерии оценки качества рыбы и дополнительных ингредиентов к ней и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из рыбы. Требования к качеству готовых основных блюд из рыбы Методы приготовления рыбы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и овощной подушке, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на плоской поверхности и на гриле, жарка в кляре и жидком тесте во фритюре, жарка над огнем, тушение в жидкости и соусе, запекание в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование Выбор методов приготовления для различных видов рыбы и различных типов питания, в том числе диетического Температурный режим и правила приготовления разных видов рыбы для различных типов питания Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из рыбы Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из рыбы с учетом требований техники безопасности при: варке в почти кипящей жидкости, варке на пару и овощной подушке, припускании в небольшом количестве жидкости, жарке</p>
--	--	--

		<p>основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на плоской поверхности и на гриле, жарке в кляре и жидком тесте во фритюре, жарке над огнем, тушении в жидкости и соусе, запекании в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий с учетом вида рыбы и типа питания: варки в почти кипящей жидкости, варки на пару и овощной подушке, припускании в небольшом количестве жидкости, жарки основным способом (до готовности и поверхностная), жарки на плоской поверхности и на гриле, жарки в кляре и жидком тесте во фритюре, жарки над огнем, тушения в жидкости и соусе, затягивания сливками, порционирования</p> <p>Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания: судака отварного; филе трески припущенного; осетрины, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом; карпа жареного; судака жаренного; семги жаренной; палтуса на овощной подушке; камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; шашлыка из осетрины; семги на гриле; корюшки жаренной; карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей рыбных</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы и соответствия основных блюд из рыбы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции</p> <p>Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы</p> <p>Варианты оформления блюд из рыбы для подачи в виде основного блюда и горячей закуски</p> <p>Температура подачи блюд и закусок из рыбы</p> <p>Блюда из рыбы, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования.</p> <p>С/14.3 Готовить и оформлять основные блюда из нерыбных продуктов моря</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Бланшировать и отваривать мясо крабов</p> <p>Варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях</p> <p>Готовить креветок на пару</p> <p>Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку</p> <p>Жарить кальмаров, креветок, мидий основным способом</p> <p>Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля</p> <p>Жарить кальмаров, осьминогов, креветок в жидком тесте (темпуре) и кляре во фритюре</p> <p>Затягивать блюда из нерыбных продуктов моря сливками</p> <p>Определять степень готовности основных блюд из нерыбных продуктов моря и их вкусовые качества</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из нерыбных продуктов моря для подачи в</p>
--	--	---

		<p>виде блюда и закуски; Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из нерыбных продуктов моря Хранить основные блюда из нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из нерыбных продуктов моря Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из нерыбных продуктов моря Использовать различные технологии приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря и их готовность для подачи Сервировать и оформлять блюда из нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент блюд из нерыбных продуктов моря Правила выбора нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из нерыбных продуктов моря Основные критерии оценки качества нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из нерыбных продуктов моря Требования к качеству основных блюд из нерыбных продуктов моря Методы приготовления нерыбных продуктов моря: бланширование, варка в воде и других жидкостях, припускание в собственном соку и небольшом количестве жидкости, жарка основным способом, жарка на гриле, жарка во фритюре, затягивание сливками, порционирование Правила выбора методов приготовления различных типов нерыбных продуктов моря Температурный режим и правила приготовления для разных типов нерыбных продуктов моря Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из нерыбных продуктов моря Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря с учетом требований техники безопасности при: бланшировании, варке в воде и других жидкостях, припускании в собственном соку и небольшом количестве жидкости, жарке основным способом, жарке на гриле, жарке во фритюре, затягивании сливками, порционировании</p>
--	--	--

Техника выполнения действий в соответствии с видом нерыбных продуктов моря: бланширования, варки в воде и других жидкостях, припускания в собственном соку и небольшом количестве жидкости, жарки основным способом, жарки на гриле, жарки во фритюре, затягивания сливками, порционирования

Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря в отварном, припущенном и жареном виде в соответствии с методами приготовления и видом нерыбных продуктов моря: раков отварных; креветок отварных; мидий в собственном соку; мидий запеченных; жареных гребешков; креветок, жаренных на гриле; креветок жареных с соусом; креветок запеченных; кальмаров, жаренных во фритюре; крабов, запеченных в сливках; ассорти из морепродуктов, жаренных в кляре

Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных нерыбных продуктов моря и соответствия блюд из нерыбных продуктов моря стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции

Методы сервировки и подачи основных блюд из нерыбных продуктов моря

Варианты оформления основных блюд из нерыбных продуктов моря для подачи в виде блюда и горячей закуски

Температура подачи блюд и закусок из нерыбных продуктов моря

Требования к безопасности хранения приготовленных нерыбных продуктов моря и основных блюд из нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования

С/15.3 Готовить и оформлять основные блюда из мяса

Трудовые действия

Проверять качество мяса и дополнительных ингредиентов к нему

Варить мясо крупным куском в большом количестве воды

Варить мясо и изделия из котлетной массы на пару

Припускать мясо и изделия из мясного фарша в небольшом количестве жидкости

Жарить мясо мелкими кусками основным способом до готовности

Жарить натуральные и в панировке порционные куски и изделия из мясного фарша основным способом до готовности

Жарить порционные куски мяса на решетке гриля и плоской поверхности до готовности

Жарить на шпажках и вертеле над огнем

Тушить порционными кусками в жидкости и соусе с добавлением гарнира и без

Запекать кусочки мяса с предварительным тушением, варкой, припусканием и жаркой

Готовить мясо методом паровой конвекции

Затягивать блюда из мяса сливками

Готовить густые подливы из мясного сочка

Определять степень готовности основных блюд из мяса и их вкусовые качества

Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из мяса для подачи в виде блюда и закуски

Выдерживать температуру подачи блюд и горячих закусок из мяса

Хранить основные блюда из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие мяса и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к основным блюдам из мяса

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из мяса

Использовать различные технологии приготовления основных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из мяса и их готовность для подачи

Сервировать и оформлять основные блюда из мяса для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из мяса и хранении приготовленного мяса, предназначенных для последующего использования.

Необходимые знания

Ассортимент основных блюд из мяса

Правила выбора мяса и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из мяса

Основные критерии оценки качества мяса и дополнительных ингредиентов к нему и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из мяса

Требования к качеству готовых основных блюд из мяса

Методы приготовления мяса: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, жарка над огнем, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование

Правила выбора методов приготовления различных видов мяса для разных типов питания, в том числе диетического

Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса для различных типов питания

Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из мяса с учетом требований техники безопасности при: варке в почти кипящей жидкости, варке на пару, припускании в небольшом количестве жидкости, жарке основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на гриле и плоской поверхности, жарке над огнем, тушении с гарниром и без, запекании, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с различными видами мяса и типами питания: варки в почти кипящей жидкости, варки на пару, припускания в небольшом количестве жидкости, жарки основным способом (до готовности и поверхностная), жарки на гриле и плоской поверхности, жарки над огнем, тушения с гарниром и без, затягивания сливками, порционирования

Технология приготовления мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного в соответствии с методами приготовления различными видами мяса и типами питания: баранины отварной с овощами; котлет

натуральных паровых; стейков из говядины, жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле; бифштекса, жаренного основным способом; лангета, жаренного на плоской поверхности; бефстроганов; шашлыка из баранины; натуральных котлет из телятины на кости; телячьей вырезки жаренной; эскалопа; антрекота; шницеля; ромштекса; котлет отбивных; поджарки; гуляша; баранины тушеной с овощами; говядины тушеной в соусе; зраз отбивных; азу; рагу; свиной колбасы, томленной по-деревенски; жаркого по-домашнему; мясо духового; солянки сборной на сковороде; телятины, запеченной в соусе; бифштекса рубленого; шницеля натурального рубленого; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки)

Технология приготовления густых подлив из мясного сочка.

Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного мяса и соответствия основных блюд из мяса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции

Методы сервировки и подачи основных блюд из мяса

Варианты оформления блюд из мяса для подачи в виде основного блюда и горячей закуски

Температура подачи блюд и закусок из мяса

Блюда из мяса, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленного мяса и основных блюд из мяса, предназначенных для последующего использования.

С/16.3 Готовить и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов

Трудовые действия

Проверять качество мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Бланшировать мясные субпродукты

Отваривать в большом количестве воды

Варить на пару

Жарить основным способом в отварном и сыром виде

Жарить на решетке гриля и плоской поверхности

Тушить в соусе с овощами

Запекать с соусом

Готовить методом паровой конвекции

Затягивать блюда из мясных субпродуктов сливками

Определять степень готовности блюд из мясных субпродуктов и их вкусовые качества;

Порционировать, сервировать и оформлять блюда из мясных субпродуктов для подачи в виде основного блюда и закуски

Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из мясных субпродуктов

Хранить основные блюда из мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие мясных субпродуктов и дополнительных

		<p>ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мясных субпродуктов</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из мясных субпродуктов</p> <p>Использовать различные технологии приготовления основных блюд из мясных субпродуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из мясных субпродуктов и их готовность для подачи</p> <p>Сервировать и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из мясных субпродуктов и хранении приготовленных мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент блюд из мясных субпродуктов</p> <p>Правила выбора мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к блюдам из мясных субпродуктов</p> <p>Основные критерии оценки качества мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из мясных субпродуктов</p> <p>Требования к качеству готовых основных блюд из мясных субпродуктов</p> <p>Методы приготовления мясных субпродуктов: варка в воде, варка на пару, припускание, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование</p> <p>Правила выбора методов приготовления разных видов мясных субпродуктов для различных типов питания, в том числе диетического</p> <p>Температурный режим и правила приготовления для различных видов мясных субпродуктов для разных типов питания</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из мясных субпродуктов</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из мясных субпродуктов с учетом требований техники безопасности при: варке в воде, варке на пару, припускании, жарке основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на гриле и плоской поверхности, тушении с гарниром и без, запекании, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с видом мясных субпродуктов и типом питания: варки в воде, варки на пару, припускания, жарки основным способом (до готовности и поверхностная), жарки на гриле и плоской поверхности, тушения с гарниром и без, затягивания сливками, порционирования</p> <p>Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде в соответствии с методами приготовления и видом мясных субпродуктов и типом питания: языка</p>
--	--	---

		<p>отварного; языка жареного из отварного; рагу из языка; мозгов отварных; мозгов, жаренных в сухарях; вымени отварного; вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленных в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски; ассорти из субпродуктов, жаренных на сковороде с луком</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных мясных субпродуктов и соответствия блюд из мясных субпродуктов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции</p> <p>Методы сервировки и подачи основных блюд из мясных субпродуктов</p> <p>Варианты оформления основных блюд из мясных субпродуктов для подачи в виде блюда и горячей закуски</p> <p>Температура подачи основных блюд и закусок из мясных субпродуктов</p> <p>Блюда из мясных субпродуктов, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных мясных субпродуктов и основных блюд из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>С/17.3 Готовить и оформлять основные блюда из домашней птицы</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней</p> <p>Отваривать домашнюю птицу целиком в большом количестве воды</p> <p>Варить кусочки птицы и изделия из куриного фарша на пару и овощной подушке</p> <p>Припускать в небольшом количестве жидкости</p> <p>Жарить домашнюю птицу порционными кусками и мелкими кусочками основным способом</p> <p>Жарить пластованные тушки цыплят под прессом</p> <p>Жарить фаршированное филе птицы в панировке во фритюре</p> <p>Жарить кусочки птицы на решетке гриля и плоской поверхности</p> <p>Жарить на шампурах над огнем</p> <p>Тушить птицу порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без</p> <p>Запекать предварительно отваренную и жареную птицу</p> <p>Готовить домашнюю птицу методом паровой конвекции</p> <p>Затягивать блюда из домашней птицы сливками</p> <p>Определять степень готовности основных блюд из домашней птицы и их вкусовые качества</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять блюда из домашней птицы для подачи в виде основного блюда и закуски</p> <p>Выдерживать температуру подачи основных блюд и закусок из домашней птицы</p> <p>Хранить основные блюда из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к основным блюдам из домашней птицы</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при</p>
--	--	--

		<p>приготовлении основных блюд из домашней птицы</p> <p>Использовать различные технологии приготовления основных блюд из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из домашней птицы и их готовность для подачи</p> <p>Сервировать и оформлять основные блюда из домашней птицы для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из домашней птицы и хранении приготовленной домашней птицы, предназначенных для последующего использования</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент основных блюд из домашней птицы</p> <p>Правила выбора домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к основным блюдам из домашней птицы</p> <p>Основные критерии оценки качества домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из домашней птицы</p> <p>Требования к качеству готовых основных блюд из домашней птицы</p> <p>Методы приготовления домашней птицы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и овощной подушке, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на гриле, жарка под прессом, жарка над огнем, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование</p> <p>Правила выбора методов приготовления разных видов домашней птицы для различных типов питания, в том числе диетического</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы для различных типов питания</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из домашней птицы</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из домашней птицы с учетом требований техники безопасности при: варке в почти кипящей жидкости, варке на пару и овощной подушке, припускании в небольшом количестве жидкости, жарке основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на гриле, жарке под прессом, жарке над огнем, тушении с гарниром и без, запекании, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с видом домашней птицы и типом питания: варки в почти кипящей жидкости, варки на пару и овощной подушке, припускания в небольшом количестве жидкости, жарки основным способом (до готовности и поверхностная), жарки на гриле, жарки под прессом, жарки над огнем, тушения с гарниром и без, затягивания сливками, порционирования</p> <p>Технология приготовления основных блюд из домашней птицы в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы и типом питания: курицы отварной в целом виде; цыплят припущенных; филе</p>
--	--	---

куриного парового; цыплят-табака; фрикасе из цыплят; чахохбили из кур; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри, жульена из курицы, котлет рубленых из кур; рагу из субпродуктов
Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной домашней птицы и соответствия основных блюд из домашней птицы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенция
Методы сервировки и подачи основных блюд из домашней птицы
Варианты оформления основных блюд из домашней птицы для подачи в виде блюда и горячей закуски
Температура подачи блюд и закусок из домашней птицы
Блюда из домашней птицы, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи
Требования к безопасности хранения приготовленной домашней птицы и основных блюд из домашней птицы, предназначенных для последующего использования

С/18.3 Готовить и оформлять основные блюда из дичи

Трудовые действия

Проверять качество дичи и дополнительных ингредиентов к ней
Варить обработанные тушки пернатой дичи в большом количестве воды
Варить крупные куски кролика, зайца и мяса диких животных в большом количестве воды
Жарить основным способом после предварительного отваривания и без
Жарить кусочки дичи на решетке гриля и плоской поверхности после предварительного отваривания и без
Тушить предварительно отваренную и обжаренную дичь
Запекать предварительно отваренную, припущенную, жареную, тушеную дичь
Затягивать блюда из дичи сливками
Готовить дичь методом паровой конвекции
Определять степень готовности основных блюд из дичи и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из дичи для подачи в виде блюда и закуски
Выдерживать температуру подачи основных блюд и закусок из дичи
Хранить основные блюда из дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие дичи и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к основным блюдам из дичи
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из дичи
Использовать различные технологии приготовления основных блюд из дичи с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из дичи и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные блюда из дичи для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом

		<p>требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из дичи и хранении приготовленной дичи, предназначенных для последующего использования</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент основных блюд из дичи Правила выбора дичи и дополнительных ингредиентов к ней необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из дичи Основные критерии оценки качества дичи и дополнительных ингредиентов к ней и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из дичи Требования к качеству основных блюд из дичи Методы приготовления дичи: варка в почти кипящей жидкости, припускание на овощной подушке, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле, жарка во фритюре, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование Правила выбора методов приготовления разных типов дичи Температурный режим и правила приготовления разных типов дичи Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из дичи Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из дичи с учетом требований техники безопасности при: варке в почти кипящей жидкости, припускании на овощной подушке, припускании в небольшом количестве жидкости, жарке основным способом (глубокая и поверхностная), жарке на гриле, жарке во фритюре, тушении с гарниром и без, запекании, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании Техника выполнения действий в соответствии с типом дичи: варки в почти кипящей жидкости, припускания на овощной подушке, припускания в небольшом количестве жидкости, жарки основным способом (глубокая и поверхностная), жарки на гриле, жарки во фритюре, тушения с гарниром и без, затягивания сливками, порционирования Технология приготовления основных блюд из дичи в соответствии с методами приготовления и типом дичи: кролика отварного, фазана припущенный, филе куропатки парового, перепела жареного, фазана жареного, жаркого из оленины, рябчика тушеного с овощами, тетерева жареного в сметане, тушеной лосятины, зайца тушеного в сметане, филе куропатки фаршированного, рагу из кролика, котлет из оленины, котлет из кролика запеченных Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной дичи и соответствия основных блюд из дичи стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции Методы сервировки и подачи основных блюд из дичи Варианты оформления основных блюд из дичи для подачи в виде блюда и горячей закуски Температура подачи блюд и закусок из дичи Блюда из дичи, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи</p>
--	--	---

Требования к безопасности хранения приготовленной дичи и основных блюд из дичи, предназначенных для последующего использования.

С/19.3 Готовить и оформлять основные блюда из яиц

Трудовые действия

Проверять качество яиц и дополнительных ингредиентов к ним

Варить яйца без скорлупы в мешочек (пашот) и вкрутую

Варить на водяной бане яичную смесь при непрерывном помешивании с добавлением других ингредиентов и без

Варить яичную смесь на пару в форме (рояль)

Жарить яйца при непрерывном помешивании с добавлением других ингредиентов и без

Жарить омлетную смесь с добавлением других ингредиентов и без на сковороде

Запекать яйца в форме

Запекать яичные смеси с добавлением других ингредиентов и без

Фаршировать омлеты

Готовить начинки к яичным кашкам и омлетам

Определять степень готовности основных блюд из яиц и их вкусовые качества

Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из яиц для подачи в виде блюда и закуски

Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из яиц

Хранить основные блюда из яиц с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество яиц и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия технологическим требованиям к основным блюдам из яиц

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из яиц

Использовать различные технологии приготовления основных блюд из яиц с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из яиц и их готовность для подачи

Сервировать и оформлять основные блюда из яиц для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении приготовленных основных блюд из яиц, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания

Ассортимент основных блюд из яиц.

Правила выбора яиц и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из яиц

		<p>Основные критерии оценки качества яиц и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных блюд из яиц.</p> <p>Требования к качеству основных блюд из яиц</p> <p>Методы приготовления блюд из яиц: варка яиц без скорлупы, варка на водяной бане при непрерывном помешивании, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, запекание в форме, фарширование, порционирование</p> <p>Выбор методов приготовления различных видов яиц для разных типов питания, в том числе диетического</p> <p>Температурный режим и правила приготовления различных видов яиц для разных типов питания</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из яиц</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из яиц с учетом требований техники безопасности при: варке яиц без скорлупы, варке на водяной бане при непрерывном помешивании, варке на пару в форме, жарке основным способом при непрерывном помешивании, жарке на сковороде, запекании в форме, фаршировании, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии видом яиц и типом питания: варки яиц без скорлупы, варки на водяной бане при непрерывном помешивании, варки на пару в форме, жарки основным способом при непрерывном помешивании, жарки на сковороде, фарширования, порционирования</p> <p>Технология приготовления блюд из яиц в соответствии с методами приготовления, видом яиц и типом питания: вареных яиц пашот; вареных без скорлупы яиц вкрутую; яичной каши; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного; драчены; яиц запеченных, яиц бенедикт</p> <p>Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из яиц и соответствия основных блюд из яиц стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции</p> <p>Методы сервировки и подачи основных блюд из яиц</p> <p>Варианты оформления основных блюд из яиц для подачи в виде блюда и горячей закуски</p> <p>Температура подачи блюд и закусок из яиц</p> <p>Блюда из яиц, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из яиц, предназначенных для последующего использования.</p> <p>С/20.3 Готовить и оформлять блюда из творога</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество творога и дополнительных ингредиентов к нему</p> <p>Протирать и отпрессовывать творог</p> <p>Смешивать творог с другими ингредиентами</p> <p>Формовать изделия из творожной массы</p> <p>Варить творожные изделия в воде и на пару (в форме)</p>
--	--	--

		<p>Жарить изделия из творожной массы основным способом и во фритюре; Запекать творожную массу порциями в формах и в большом количестве Определять степень готовности блюд из творога и их вкусовые качества Порционировать, сервировать и оформлять натуральный творог и творожную массу для подачи в холодном виде Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из творога для подачи в виде блюда и десерта Выдерживать температуру подачи холодных и горячих блюд из творога Хранить изделия и готовые блюда из творога с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие творога и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к блюдам из творога Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении холодных и горячих блюд из творога Использовать различные технологии приготовления холодных и горячих блюд из творога с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих блюд из творога и их готовность для подачи Сервировать и оформлять холодные и горячие блюда из творога для подачи в виде блюд и десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении холодных и горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент и пищевая ценность блюд из творога Требования к качеству творога Правила хранения творога Правила выбора творога и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из творога Основные критерии оценки качества творога и дополнительных ингредиентов к нему и их соответствия требованиям к качеству блюд из творога Требования к качеству готовых блюд из творога Методы приготовления холодных блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, порционирование Методы приготовления горячих блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование Правила выбора методов приготовления различных видов творога для разных типов питания, в том числе диетического Температурный и санитарный режим и правила приготовления для различных видов творога и типов</p>
--	--	---

		<p>питания</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из творога</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из творога с учетом требований техники безопасности при: протираании, отпрессовывании, смешивании, формовании, варке в воде, варке на пару, жарке изделий из творога основным способом и во фритюре, запекании творожной массы, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом творога и питания: протираания, отпрессовывания, смешивания, формования, варки в воде, варки на пару, жарки изделий из творога основным способом и во фритюре, порционирования</p> <p>Технология приготовления холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления и типом творога и питания: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями</p> <p>Технология приготовления горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога и типом питания: сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных и горячих блюд из творога и соответствия блюд из творога стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции</p> <p>Методы сервировки и подачи холодных и горячих блюд из творога</p> <p>Варианты оформления блюд из творога для подачи в виде блюда и десерта. Температура подачи холодных и горячих блюд и десертов из творога</p> <p>Блюда из творога, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных холодных и горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования</p> <p>С/21.3 Готовить и оформлять основные блюда из макаронных изделий</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Варить свежеприготовленные макаронные изделия до готовности и полуготовности с откидыванием</p> <p>Варить сухие макаронные изделия без откидывания</p> <p>Откидывать сваренные свежеприготовленные макаронные изделия</p> <p>Смешивать и прогревать отварные макаронные изделия с различными начинками и соусами</p> <p>Смешивать, прослаивать, заливать смесью и запекать отварные макаронные изделия с различными начинками</p> <p>Запекать отварные свежеприготовленные макаронные изделия с соусом, яично-молочной смесью, сыром</p> <p>Затягивать блюда из макаронных изделий сливками</p> <p>Готовить различные начинки и соусы к макаронным изделиям</p> <p>Определять степень готовности основных блюд из макаронных изделий и их вкусовые качества</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из макаронных изделий для подачи в виде</p>
--	--	--

		<p>блюда и гарнира Выдерживать температуру подачи блюд и гарниров из макаронных изделий; Хранить блюда из макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Необходимые умения Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из макаронных изделий Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из макаронных изделий Использовать различные технологии приготовления основных блюд из макаронных изделий с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из макаронных изделий и их готовность для подачи Сервировать и оформлять основные блюда из макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции .беспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из макаронных изделий и хранении приготовленных макаронных изделий для последующего использования.</p> <p>Необходимые знания Ассортимент основных блюд из макаронных изделий Виды свежеприготовленных макаронных изделий. Пищевая ценность свежеприготовленных макаронных изделий Требования к качеству свежеприготовленных макаронных изделий Правила выбора макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из макаронных изделий Основные критерии оценки качества макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из макаронных изделий Требования к качеству готовых основных блюд из макаронных изделий Методы приготовления макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности и полуготовности, варка без откидывания, откидывание сваренных макаронных изделий, смешивание, прогревание, запекание, порционирование Правила выбора методов приготовления разных видов макаронных изделий для различных типов питания, в том числе диетического и вегетарианского Температурный режим и правила приготовления разных видов макаронных изделий с учетом разных типов питания Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из макаронных изделий Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из макаронных изделий с учетом требований техники безопасности при:</p>
--	--	--

варке с откидыванием до готовности и полуготовности, варке без откидывания, откидывании сваренных макаронных изделий, смешивании, прогревании, запекании, порционировании
Варианты сочетания макаронных изделий с начинками и соусами для создания гармоничных блюд
Техника выполнения действий в соответствии с видом макаронных изделий и типом питания: варки с откидыванием до готовности и полуготовности, варки без откидывания, откидывания сваренных макаронных изделий, смешивания, прогревания, порционирования
Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, видом макаронных изделий и типом питания: макаронотварных с грибами; макаронотварных с овощами; макаронника; лапшевника; яичной лапши с курицей и омлетом; песто из базилика с грибным соусом; песто из вяленых томатов с соусом 4 сыра
Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из макаронных изделий и соответствия основных блюд из макаронных изделий стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи основных блюд из макаронных изделий
Варианты оформления основных блюд из макаронных изделий
Температура подачи основных блюд из макаронных изделий
Требования к безопасности хранения основных блюд из макаронных изделий, предназначенных для последующего использования.

С/22.3 Готовить и оформлять основные мучные блюда

Трудовые действия

Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
Замешивать крутое пресное тесто для пельменей, вареников и чебуреков
Замешивать жидкое пресное тесто для блинчиков
Замешивать жидкое и средней густоты дрожжевое тесто безопасным способом для блинов и оладий
Замешивать тесто на кисломолочных продуктах для блинов скороспелых
Замешивать густое дрожжевое тесто для беляшей и пончиков
Замешивать дрожжевое и бездрожжевое тесто для хвороста
Замешивать заварное тесто для профитролей
Замешивать тесто для мучных клецков
Замешивать тесто для лапши домашней
Замешивать тесто для тарталеток, жидкое тесто (темпура) и тесто кляр
Производить расстойку и определять степень готовности теста
Разделять тесто и формировать изделия с фаршами и без
Раскатывать тесто и нарезать домашнюю лапшу
Подсушивать домашнюю лапшу
Охлаждать и замораживать тесто и мучные изделия в виде полуфабрикатов
Отваривать клецки в воде и молоке

		<p>Отваривать мучные изделия из крутого пресного теста с фаршем на пару Жарить пельмени основным способом после отваривания и без предварительного отваривания Жарить тарталетки во фритюре Выпекать блины и блинчики на сковороде Выпекать оладьи и профитроли в печи Запекать предварительно отваренные мучные изделия в сметане, соусе и сыре Завертывать и обжаривать блинчики с фаршем Готовить фарши и начинки для мучных блюд Определять степень готовности основных мучных блюд и их вкусовые качества Порционировать, сервировать и оформлять готовые основные мучные блюда для подачи в виде блюда и десерта Выдерживать температуру подачи мучных блюд и десертов Хранить мучные изделия и готовые основные мучные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным мучным блюдам Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных мучных блюд Использовать различные технологии приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд и готовность основных мучных блюд для подачи Сервировать и оформлять основные мучные блюда для подачи в виде блюд и десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных мучных изделий (полуфабрикатов) и теста с учетом требований к безопасности продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных мучных блюд и хранении приготовленных мучных изделий, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Необходимые знания</p> <p>Ассортимент основных мучных блюд Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным блюдам Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных мучных блюд Требования к качеству готовых основных мучных блюд Методы приготовления основных мучных блюд: замешивание крутого и жидкого пресного теста, замешивание дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивание заварного теста,</p>
--	--	--

		<p>замешивание теста на соде, замешивание теста без разрыхлителей, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, подсушивание, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, выпекание на сковороде и в печи, запекание, порционирование</p> <p>Правила выбора методов приготовления различных видов мучных изделий для разных типов питания, в том числе диетического</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных видов мучных изделий</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных мучных блюд</p> <p>Использование необходимого инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных блюд с учетом требований техники безопасности при: замешивании крутого и жидкого пресного теста, замешивании дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивании заварного теста, замешивании теста на соде, замешивании теста без разрыхлителей, раскатывании теста, разделке, формовке, раскатывании, нарезке, подсушивании, охлаждении, замораживании, варке в воде, варке на пару, жарке основным способом, жарке во фритюре, выпекании на сковороде и в печи, запекании, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с видом мучных блюд и типом питания: замешивания крутого и жидкого пресного теста, замешивания дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивания заварного теста, замешивания теста на соде, замешивания теста без разрыхлителей, раскатывания теста, разделки, формовки, раскатывания, нарезки, подсушивания, варки в воде, варки на пару, жарки основным способом, жарки во фритюре, выпекания на сковороде и в печи, порционирования</p> <p>Технология приготовления основных мучных изделий в соответствии с методами приготовления, видом мучных блюд и типом питания: пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников запеченных; мантов; равиолей; блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладьев с наполнителями; профитролей; клецок мучных отварных; тартелеток</p> <p>Технология приготовления мучных изделий в соответствии с методами приготовления и видом мучных изделий: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), вареников с различными начинками (полуфабрикат), чебуреков (полуфабрикат), беляшей (полуфабрикат), хвороста (полуфабрикат)</p> <p>Технология приготовления лапши домашней, жидкого теста (темпура) и теста кляр</p> <p>Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд, мучных изделий и теста и соответствия основных мучных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции</p> <p>Методы сервировки и подачи основных мучных блюд</p> <p>Варианты оформления основных мучных блюд для подачи в виде блюда и десерта</p> <p>Температура подачи основных мучных блюд</p> <p>Мучные блюда, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи</p> <p>Правила охлаждения и замораживания мучных полуфабрикатов</p> <p>Требования к безопасности хранения основных мучных блюд и приготовленных мучных изделий и теста, предназначенных для последующего использования</p>
--	--	---

С/23.3 Готовить и оформлять выпечные изделия из теста с фаршами**Трудовые действия**

Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Замешивать дрожжевое безопарное тесто для изделий с небольшим количеством сдобы

Замешивать дрожжевое опарное тесто для изделий с большим количеством сдобы

Замешивать пресное слоеное тесто для изделий с фаршами

Замешивать пресное сдобное тесто для изделий с фаршами

Определять степень готовности опары и теста

Готовить фарши и начинки для выпечных изделий из теста

Разделять тесто и формовать выпечные изделия из теста с фаршами различной формы

Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами в виде полуфабрикатов

Производить расстойку и отделку сформованных изделий из теста с фаршами

Выпекать изделия с фаршами с соблюдением температурного режима и влажности

Определять степень готовности выпеченных изделий с фаршами

Охлаждать и дополнительно отделять выпеченные изделия из теста с фаршами

Выдерживать температуру подачи выпечных изделий из теста с фаршами

Хранить выпечные изделия из теста с фаршами с учетом требований к безопасности готовой продукции

Умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к выпечным изделиям из теста

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении выпечных изделий из теста с фаршами

Соблюдать технологию приготовления теста и использовать различные способы формовки выпечных изделий из теста с фаршами с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Соблюдать режим выпечки изделий из теста с фаршами (время, температура, влажность)

Определять органолептическим способом правильность приготовления выпечных изделий из теста с фаршами

Определять органолептическим способом правильность выпечки изделий из теста с фаршами и готовность выпечных изделий из теста с фаршами для реализации

Соблюдать температурный и временной режим охлаждения и замораживания теста и изделий из теста с фаршами (в виде полуфабрикатов) с учетом требований к безопасности продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при реализации выпечных изделий из теста с фаршами и хранении теста, изделий из теста с фаршами (в виде полуфабрикатов) и выпечных изделий из теста с фаршами, предназначенных для последующего использования.

Знания

Ассортимент выпечных изделий из теста с фаршами

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества

		<p>и количества в соответствии с технологическими требованиями к выпечным изделиям с фаршами</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству выпечных изделий из теста с фаршами</p> <p>Требования к качеству готовых выпечных изделий из теста с фаршами</p> <p>Методы приготовления выпеченных изделий из теста с фаршами: замешивание опары, замешивание пресного сдобного теста, замешивание опарного и безопарного дрожжевого теста, замешивание пресного слоеного теста, замешивание пресного сдобного теста, раскатывание теста, разделка, формовка, расстойка, отделка, выпекание, дополнительная отделка, порционирование</p> <p>Правила выбора методов приготовления различных видов теста</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных видов выпечных изделий из теста с фаршами</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении выпечных изделий из теста с фаршами</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления выпеченных изделий из теста с фаршами с учетом требований техники безопасности при: замешивании опары, замешивании пресного сдобного теста, замешивании опарного и безопарного дрожжевого теста, замешивании пресного слоеного теста, замешивании пресного сдобного теста, раскатывании теста, разделке, формовке, охлаждении, замораживании, отделке, выпекании, дополнительной отделке, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с видом выпеченных изделий из теста с фаршами: замешивания опары, замешивания пресного сдобного теста, замешивания опарного и безопарного дрожжевого теста, замешивания пресного слоеного теста, замешивания пресного сдобного теста, раскатывания теста, разделки, формовки, отделки, дополнительной отделки, порционирования</p> <p>Технология приготовления выпеченных изделий из теста с фаршами в соответствии с методами приготовления и видом изделий из теста с фаршами: пирожков из дрожжевого, пресного слоеного и пресного сдобного теста с различными фаршами и начинками; кулебяк из дрожжевого и пресного слоеного теста с различными фаршами; пирогов (закрытых, полуоткрытых и открытых) из дрожжевого и пресного сдобного теста с различными фаршами и начинками; расстегаев, ватрушек из дрожжевого, пресного слоеного и пресного сдобного теста; шанег; рулетов из дрожжевого и пресного сдобного теста с различными начинками; мясных изделий, запеченных в тесте</p> <p>Технология приготовления фаршей и начинок к выпечным изделиям из теста</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества выпеченных изделий из теста с фаршами, изделий из теста с фаршами (в виде полуфабрикатов) и теста</p> <p>Виды и возможные причины брака выпеченных изделий из теста с фаршами</p> <p>Способы подачи изделий из теста с фаршами</p> <p>Варианты дополнительного оформления выпеченных изделий из теста с фаршами для подачи</p> <p>Температура подачи выпечных изделий из теста с фаршами</p> <p>Выпеченные изделия из теста с фаршами, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи</p>
--	--	---

Правила охлаждения и замораживания теста и изделий из теста с фаршами в виде полуфабрикатов
Требования к безопасности хранения замороженного теста и изделий из теста с фаршами (в виде полуфабрикатов) и приготовленных выпечных изделий из теста с фаршами, предназначенных для последующего использования.

С/24.3 Готовить и оформлять пиццу

Трудовые действия

Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Замешивать дрожжевое и бездрожжевое тесто для пиццы

Производить расстойку теста для пиццы

Определять степень готовности теста по его структуре

Охлаждать готовое тесто для последующего использования

Порционировать и раскатывать тесто в пан

Растягивать тесто для тонкой пиццы

Нарезать тонкими ломтиками продукты для пиццы

Подготавливать наполнители для пиццы

Смазывать тесто соусом

Укладывать на тесто нарезанные тонкими ломтиками продукты и другие наполнители

Посыпать сыром

Запекать в печи пиццу и мини-пиццу

Определять степень готовности пиццы и ее вкусовые качества

Нарезать и порционировать готовую пиццу в горячем виде для подачи

Выдерживать температуру подачи пиццы

Хранить готовое тесто, наполнители для пиццы и готовую пиццу с учетом требований к безопасности готовой продукции

Умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к пицце

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении пиццы

Использовать различные технологии приготовления пиццы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления пиццы и ее готовность для подачи

Соблюдать правильный температурный режим охлаждения теста для пиццы

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче пиццы и хранении теста и наполнителей для пиццы, предназначенных для последующего использования

Знания

Ассортимент пиццы

		<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к пицце</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству готовой пиццы. Требования к качеству теста, наполнителей к пицце и готовой пиццы</p> <p>Методы приготовления пиццы: замешивание дрожжевого теста, замешивание бездрожжевого теста, расстойка теста, охлаждение теста, порционирование теста, раскатывание теста, растягивание теста, смазывание теста, укладывание начинки, посыпка сыром, запекание в печи для пиццы, нарезка и порционирование пиццы</p> <p>Выбор методов приготовления разных типов пиццы</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов пиццы</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении пиццы</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления пиццы с учетом требований техники безопасности при: замешивании дрожжевого теста, замешивании бездрожжевого теста, расстойке теста, охлаждении теста, порционировании теста, раскатывании теста, растягивании теста, смазывании теста, укладывании начинки, посыпке сыром, запекании в печи для пиццы, нарезке и порционировании пиццы</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом пиццы: замешивания дрожжевого теста, замешивания бездрожжевого теста, порционирования теста, раскатывания теста, растягивания теста, смазывания теста, укладывания начинки, посыпки сыром, нарезки и порционирования пиццы</p> <p>Технология приготовления пиццы в соответствии с методами приготовления и типом пиццы: Маргарита, кальцоне, 4 сыра, пипероне, фунги (с грибами), альтоне (с тунцом), мини-пиццы</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества теста и пиццы</p> <p>Температура подачи пиццы</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленной пиццы, теста и наполнителей для пиццы, предназначенных для последующего использования</p> <p>С/29.3 Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Варить супы на воде и овощных отварах</p> <p>Варить слизистые супы</p> <p>Варить на пару/водяной бане, припускать, тушить в собственном соку, запекать блюда и изделия</p> <p>Готовить мясоовощные и рыбно-овощные фарши и изделия из них</p> <p>Добавлять при приготовлении блюд отруби, пряные травы и местные пряности</p> <p>Готовить блюда без жира и соли</p> <p>Протирать готовые компоненты блюд</p>
--	--	--

		<p>Доводить до готовности протертые блюда Проводить С-витаминизацию питания Определять степень готовности диетических (лечебных) блюд и их вкусовые качества Порционировать, сервировать и оформлять диетические (лечебные) блюда для подачи Выдерживать температуру подачи диетических (лечебных) блюд Хранить диетические (лечебные) блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к диетическим (лечебным) блюдам Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении диетических (лечебных) блюд Использовать щадящие технологии приготовления диетических (лечебных) блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления диетических (лечебных) блюд и готовность их для подачи Сервировать и оформлять диетические (лечебные) блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении диетических (лечебных) блюд, предназначенных для последующего использования Общая характеристика диетического (лечебного) питания Значение в лечебном питании пищевых продуктов и диетических блюд Принципы лечебного питания Характеристика основных лечебных диет Варианты применения отдельных блюд и изделий для различных диет Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к диетическому (лечебному) питанию Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству диетических (лечебных) блюд и назначению диеты Требования к качеству готовых диетических (лечебных) блюд Методы приготовления блюд в диетическом (лечебном) питании: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару, варка на водяной бане, разваривание круп до слизистого состояния, припускание в собственном соку, припускание на овощной подушке, припускание в небольшом количестве жидкости, тушение в собственном соку с гарниром (без предварительного обжаривания), запекание (поверхностное), паровая конвекция, протираание, порционирование</p> <p>Знания</p> <p>Правила выбора методов приготовления разных видов диетических (лечебных) блюд для различных типов диеты Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов диетических (лечебных) блюд</p>
--	--	---

		<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении диетических (лечебных) блюд</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и оборудования для приготовления диетических (лечебных) блюд с учетом требований техники безопасности при: варке в почти кипящей жидкости, варке на пару, варке на водяной бане, разваривании круп до слизистого состояния, варке с последующим обжариванием, припускании в собственном соку, припускании на овощной подушке, припускании в небольшом количестве жидкости, тушении в собственном соку с гарниром (без предварительного обжаривания), запекании (поверхностном), паровой конвекции, протирании, порционировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов и назначением диеты: варки в почти кипящей жидкости, варки на пару, варки на водяной бане, разваривания круп до слизистого состояния, припускании в собственном соку, припускании на овощной подушке, припускании в небольшом количестве жидкости, тушения в собственном соку с гарниром (без предварительного обжаривания), запекания (поверхностное), паровой конвекции, протирания, порционирования</p> <p>Технология приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта и назначением диеты: супов протертых; супов слизистых; супа рисового на растительном масле; рыбных котлет паровых; рыбного пудинга; рыбных тефтелей; рыбного суфле; мясного сыра (из отварного мяса); паштета из припущенной печени; фрикаделек из телятины припущенных; котлет паровых из мясоовощного фарша; котлет паровых из рыбноовощного фарша рулета из говядины с омлетом; суфле из говядины с рисом; пудинга из говядины с творогом; пудинга из печени с морковью; суфле из кур; картофеля в молоке; картофельного пюре с морковью; свекольного пюре с яблоками; морковного пудинга с яблоками парового; капусты, тушенной в молоке; овощного рагу из припущенных овощей; запеканки из тыквы с яблоками; рулета картофельного с морковью и творогом; рисовой каши вязкой с морковью; каши гречневой протертой; рисовых котлет паровых; перловых биточков с творогом; пудинга манного с яблоками; творожного суфле; творожного пудинга с рисом; фруктовых и ягодных пюре; отваров и настоев из сушеных плодов, лечебных трав, отрубей и дрожжей; витаминизированных напитков; кислородных коктейлей; блюд с отрубями</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества диетических (лечебных) блюд</p> <p>Методы сервировки и подачи диетических (лечебных) блюд</p> <p>Варианты оформления диетических (лечебных) блюд для подачи</p> <p>Температура подачи диетических (лечебных) блюд</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных диетических (лечебных) блюд, предназначенных для последующего использования</p> <p>С/30.3 Использовать высокотехнологичное оборудование при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче основных блюд</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Подготавливать высокотехнологичное оборудование к работе</p>
--	--	---

		<p>Пользоваться высокотехнологичным оборудованием при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче основных блюд</p> <p>Соблюдать технику безопасности при эксплуатации высокотехнологичного Оборудования</p> <p>Содержать высокотехнологичное оборудование в чистом виде</p> <p>Выявлять неисправности высокотехнологичного оборудования</p> <p>Устранять мелкие неисправности в работе высокотехнологичного оборудования</p> <p>Выполнять профилактические работы, не требующие специального оборудования и квалификации работника</p> <p>Следить за своевременным выполнением профилактических работ</p> <p>Умения</p> <p>Правильно подготавливать высокотехнологичное оборудование к работе</p> <p>Правильно и безопасно пользоваться высокотехнологичным оборудованием с учетом требований техники безопасности</p> <p>Определять причины мелких неисправностей высокотехнологичного оборудования.</p> <p>Знания</p> <p>Виды и характеристики высокотехнологичного оборудования: холодильного, теплового, механического, вспомогательного</p> <p>Принципы работы и правила эксплуатации высокотехнологичного оборудования при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче основных блюд</p> <p>Важность правильной эксплуатации высокотехнологичного оборудования</p> <p>Требования техники безопасности при эксплуатации высокотехнологичного оборудования</p> <p>Правила пожарной и электробезопасности при эксплуатации высокотехнологичного оборудования</p> <p>Важность соблюдения мер пожарной и электробезопасности и требований техники безопасности при эксплуатации высокотехнологичного оборудования</p> <p>Требования производственной санитарии при использовании высокотехнологичного оборудования в процессе хранения и обработки продуктов, приготовления и подачи основных блюд.</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить</p>	<p>иметь практический опыт</p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных</p>	<p><u>Требования профессиональных компетенций, заявленные в государственном стандарте, не соответствует уровню квалификации в профессиональном стандарте. Умения и знания, предусмотренные профессиональными компетенциями относятся к 4 квалификационному уровню, соответствие которому возможно только при наличии опыта не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне. Добавление дополнительных компетенций не требуется, так как требования к третьему уровню заложены</u></p>

<p>приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных</p>	<p><u>в уже имеющихся.</u> С/23.3 Готовить и оформлять выпечные изделия из теста с фаршами Трудовые действия Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Замешивать дрожжевое безопасное тесто для изделий с небольшим количеством сдобы Замешивать дрожжевое опарное тесто для изделий с большим количеством сдобы Замешивать пресное слоеное тесто для изделий с фаршами Замешивать пресное сдобное тесто для изделий с фаршами Определять степень готовности опары и теста Готовить фарши и начинки для выпечных изделий из теста Разделять тесто и формовать выпечные изделия из теста с фаршами различной формы Охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами в виде полуфабрикатов Производить расстойку и отделку сформованных изделий из теста с фаршами Выпекать изделия с фаршами с соблюдением температурного режима и влажности Определять степень готовности выпеченных изделий с фаршами Охлаждать и дополнительно отделять выпеченные изделия из теста с фаршами Выдерживать температуру подачи выпечных изделий из теста с фаршами Хранить выпечные изделия из теста с фаршами с учетом требований к безопасности готовой продукции Умения Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к выпечным изделиям из теста Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении выпечных изделий из теста с фаршами Соблюдать технологию приготовления теста и использовать различные способы формовки выпечных изделий из теста с фаршами с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Соблюдать режим выпечки изделий из теста с фаршами (время, температура, влажность) Определять органолептическим способом правильность приготовления выпечных изделий из теста с фаршами Определять органолептическим способом правильность выпечки изделий из теста с фаршами и готовность выпечных изделий из теста с фаршами для реализации Соблюдать температурный и временной режим охлаждения и замораживания теста и изделий из теста с фаршами (в виде полуфабрикатов) с учетом требований к безопасности продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при реализации выпечных изделий из теста с фаршами и хранении теста, изделий из теста с фаршами (в виде полуфабрикатов) и выпечных изделий из теста с фаршами, предназначенных для последующего использования. Знания Ассортимент выпечных изделий из теста с фаршами</p>
--	--	---

	<p>кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к выпечным изделиям с фаршами Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству выпечных изделий из теста с фаршами Требования к качеству готовых выпечных изделий из теста с фаршами Методы приготовления выпеченных изделий из теста с фаршами: замешивание опары, замешивание пресного сдобного теста, замешивание опарного и безопарного дрожжевого теста, замешивание пресного слоеного теста, замешивание пресного сдобного теста, раскатывание теста, разделка, формовка, расстойка, отделка, выпекание, дополнительная отделка, порционирование Правила выбора методов приготовления различных видов теста Температурный режим и правила приготовления разных видов выпечных изделий из теста с фаршами Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении выпечных изделий из теста с фаршами Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления выпеченных изделий из теста с фаршами с учетом требований техники безопасности при: замешивании опары, замешивании пресного сдобного теста, замешивании опарного и безопарного дрожжевого теста, замешивании пресного слоеного теста, замешивании пресного сдобного теста, раскатывании теста, разделке, формовке, охлаждении, замораживании, отделке, выпекании, дополнительной отделке, порционировании Техника выполнения действий в соответствии с видом выпеченных изделий из теста с фаршами: замешивания опары, замешивания пресного сдобного теста, замешивания опарного и безопарного дрожжевого теста, замешивания пресного слоеного теста, замешивания пресного сдобного теста, раскатывания теста, разделки, формовки, отделки, дополнительной отделки, порционирования Технология приготовления выпеченных изделий из теста с фаршами в соответствии с методами приготовления и видом изделий из теста с фаршами: пирожков из дрожжевого, пресного слоеного и пресного сдобного теста с различными фаршами и наинками; кулебяк из дрожжевого и пресного слоеного теста с различными фаршами; пирогов (закрытых, полуоткрытых и открытых) из дрожжевого и пресного сдобного теста с различными фаршами и наинками; расстегаев, ватрушек из дрожжевого, пресного слоеного и пресного сдобного теста; шанег; рулетов из дрожжевого и пресного сдобного теста с различными начинками; мясных изделий, запеченных в тесте Технология приготовления фаршей и начинок к выпечным изделиям из теста Органолептические способы определения степени готовности и качества выпеченных изделий из теста с фаршами, изделий из теста с фаршами (в виде полуфабрикатов) и теста Виды и возможные причины брака выпеченных изделий из теста с фаршами Способы подачи изделий из теста с фаршами Варианты дополнительного оформления выпеченных изделий из теста с фаршами для подачи Температура подачи выпечных изделий из теста с фаршами Выпеченные изделия из теста с фаршами, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления</p>
--	---	--

	<p>полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных</p>	<p>и подачи Правила охлаждения и замораживания теста и изделий из теста с фаршами в виде полуфабрикатов Требования к безопасности хранения замороженного теста и изделий из теста с фаршами (в виде полуфабрикатов) и приготовленных выпечных изделий из теста с фаршами, предназначенных для последующего использования.</p> <p>А Изготовление простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской, хлебобулочной и шоколадной продукции стандартного ассортимента А/01.3 Помощь кондитеру/шоколадье в организации рабочего места Трудовые действия Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников кондитерского цеха Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Умения Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе Применять другие регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Знания Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания Рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на предприятиях питания</p>
--	---	---

	<p>кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>A/02.3 Выполнение заданий кондитера/шоколатье по изготовлению простых видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Трудовые действия Приготовление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка кондитерской и шоколадной продукции Порционирование (комплектация), раздача кондитерской и шоколадной продукции массового спроса Помощь кондитеру / шоколатье в производстве сложных видов кондитерской и шоколадной продукции и ее презентации Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос.</p> <p>Умения Отпускать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции. Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p> <p>Знания Федеральное и региональное законодательство, другие нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания. Технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. Правила и технологии расчетов с потребителями. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на предприятиях питания</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных</p>	<p>иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>	<p>C/25.3 Готовить и оформлять основные холодные и горячие напитки</p> <p>Трудовые действия Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Отжимать сок из фруктов и овощей с помощью ручных и механических приспособлений Смешивать различные соки с другими ингредиентами Проваривать и настаивать плоды (свежие и сушеные) и отжимки от фруктов</p>

<p>десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление основных холодных и горячих напитков.</p>	<p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих</p>	<p>Процеживать и смешивать настой с другими ингредиентами Обжаривать в печи и дробить на мелкие кусочки черный хлеб Замачивать сухари с периодическим помешиванием Процеживать сусло и добавлять ингредиенты для приготовления хлебного кваса Процеживать фруктовый и хлебный квас по окончании брожения Растворять в кипящей воде мед и патоку Варить и настаивать медовую воду с пряностями для приготовления сбитней Охлаждать морсы, квасы и прочие напитки для подачи в холодном виде Использовать охлажденные горячие напитки для приготовления холодных напитков Смешивать горячий крепкий чай с фруктовыми соками/сиропами и пряностями для приготовления холодных и горячих пуншей Использовать для приготовления кваса готовые концентраты промышленного производства Определять степень готовности холодных и горячих напитков и их вкусовые качества Порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие напитки для подачи Выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков Хранить готовые холодные и горячие напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции Умения Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным и горячим напиткам Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных и горячих напитков Использовать различные технологии приготовления основных холодных и горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих напитков и их готовность для подачи Сервировать и оформлять основные холодные и горячие напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих напитков, предназначенных для последующего использования Знания Ассортимент холодных и горячих напитков Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным и горячим напиткам Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству холодных и горячих напитков Требования к качеству и правила хранения готовых концентратов промышленного производства для приготовления кваса Требования к качеству основных холодных и горячих напитков</p>
--	---	--

	<p>десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим</p>	<p>Методы приготовления основных холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование Правила выбора методов приготовления разных типов основных холодных и горячих напитков Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных и горячих напитков Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных и горячих напитков Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных холодных и горячих напитков с учетом требований техники безопасности при: отжимании соков, проваривании плодов и отжимок, настаивании, процеживании, обжарке хлеба в печи, варке настоев, замачивании, смешивании, охлаждении, порционировании Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: отжимания соков, проваривания плодов и отжимок, настаивания, процеживания, обжарки хлеба в печи, варки настоев, замачивания, смешивания, порционирования Технология приготовления основных холодных и горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: смешанных (купажированных) соков; морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка Петровского; холодного апельсинового/лимонного чая; горячего лимонного/малинового пунша; горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих напитков Методы сервировки и подачи основных холодных и горячих напитков Варианты оформления основных холодных и горячих напитков для подачи. Температура подачи основных холодных и горячих напитков Холодные и горячие напитки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных и горячих напитков, предназначенных для последующего использования.</p> <p>С/26.3 Готовить и оформлять основные холодные десерты Трудовые действия Хранить готовые виды теста (песочное, бисквитное, заварное) Готовые соусы и глазури и сухие смеси промышленного производства Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Взбивать в миксере и измельчать ножом фрукты и ягоды Варить средний и крепкий сахарный сироп с наполнителями и без Варить фрукты в сахарном сиропе, воде и вине, запекать фрукты в фольге Прогреть свежие и замороженные ягоды</p>
--	---	---

	<p>приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Протирать через сито отварные и запеченные фрукты Варить протертое фруктовое пюре Смешивать фруктовое пюре с наполнителями Взбивать яйца, яичные желтки, яичные белки, сливки Смешивать и одновременно взбивать фруктовое пюре с различными Ингредиентами в определенной последовательности для приготовления основы Добавлять взбитые ингредиенты в основы Замачивать желатин, агар-агар Желировать фруктовое пюре и другие основы крахмалом, желатином, Агар-агаром, пектином Варить основы на водяной бане Разливать основы в формы Охлаждать желированные и нежелированные основы Вынимать охлажденные основы из форм Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства с водой, молоком, сливками Использовать и выпекать различные виды готового теста для приготовления десертов Определять степень готовности заготовок для основных холодных десертов Пропитывать сахарным сиропом и прослаивать кремом и начинками готовые полуфабрикаты Нарезать и порционировать готовые полуфабрикаты Порционировать и оформлять на тарелке основные холодные десерты для подачи Выдерживать температуру подачи основных холодных десертов Хранить готовые полуфабрикаты и основные холодные десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Умения</p> <p>Соблюдать условия хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства, необходимых для приготовления основных холодных десертов Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным десертам Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных десертов Использовать различные технологии приготовления основных холодных десертов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных десертов и их готовность для подачи Сервировать и оформлять основные холодные десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных десертов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания</p>
--	---	---

		<p>Ассортимент основных холодных десертов</p> <p>Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основных холодных десертов</p> <p>Ассортимент и характеристики готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных холодных десертов</p> <p>Правила хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным десертам</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов</p> <p>Требования к качеству готовых холодных десертов</p> <p>Методы приготовления основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, замачивание желатина и агар-агара, желирование, разливка в формы, охлаждение, варка на водяной бане, выемка из форм, выпекание готовых видов теста, пропитывание, прослаивание, нарезка, порционирование, глазирование</p> <p>Выбор методов приготовления различных типов основных холодных десертов</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных десертов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных десертов</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных холодных десертов с учетом требований техники безопасности при: измельчении плодов ножом и в миксере, варке сахарного сиропа (средний и крепкий), варке фруктов, запекании в фольге, прогревании ягод, протирания в пюре, варке пюре, смешивании, взбивании, смешивании с одновременным взбиванием, замачивании желатина и агар-агара, желировании, разливке в формы, охлаждении, варке на водяной бане, выемке из форм, выпекании готовых видов теста, пропитывании, прослаивании, нарезке, порционировании, глазировании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: измельчения плодов ножом и в миксере, варки сахарного сиропа (среднего и крепкого), варки фруктов, запекания в фольге, прогревания ягод, протирания в пюре, варки пюре, смешивании, взбивания, смешивания с одновременным взбиванием, замачивания желатина и агар-агара, желирования, разливки в формы, варки на водяной бане, выемки из форм, выпекания готовых видов теста, пропитывания, прослаивания, нарезки, порционирования, глазирования</p> <p>Технология приготовления основных холодных десертов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного со взбитыми сливками; груш с ванильным муссом; мусса</p>
--	--	---

		<p>клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного с коричневым соусом; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема ягодного с соусом; йогуртового крема; творожного пирога с ягодами; бисквитного рулета с фруктами; пая с ягодными и фруктовыми начинками; яблочного пая; фруктовых тарталеток; открытого пирога с джемом; тартинок с шоколадным муссом; шоколадных профитролей; лимонного фламмери с виноградным сиропом</p> <p>Технология приготовления основных холодных десертов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного со взбитыми сливками; груш с ванильным муссом; мусса клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного с коричневым соусом; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема ягодного с соусом; йогуртового крема; творожного пирога с ягодами; бисквитного рулета с фруктами; пая с ягодными и фруктовыми начинками; яблочного пая; фруктовых тарталеток; открытого пирога с джемом; тартинок с шоколадным муссом; шоколадных профитролей; лимонного фламмери с виноградным сиропом</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных десертов</p> <p>Методы сервировки и подачи основных холодных десертов</p> <p>Варианты оформления основных холодных десертов для подачи</p> <p>Температура подачи основных холодных десертов</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>С/27.3 Готовить и оформлять основные горячие десерты</p> <p>Трудовые действия</p> <p>хранить готовые виды теста (песочное, бисквитное, сдобное), соусы и глазури и сухие смеси промышленного производства</p> <p>проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>прогревать кусочки фруктов и ягоды</p> <p>жарить фрукты основным способом и на гриле</p> <p>запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках, пряных смесях, сахаре с наполнителями и без</p> <p>проваривать кондитерские основы на водяной бане с помешиванием и добавлением других ингредиентов</p> <p>разливать кондитерские основы в формы</p> <p>варить в формах на пару</p> <p>выпекать в формах</p> <p>запекать в формах</p> <p>вынимать горячие и теплые десерты из форм</p> <p>обмакивать кусочки хлеба и выкладывать ими форму для шарлотки</p> <p>использовать готовые сладкие блинчики, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, клецки, крупяные и творожные пудинги и запеканки для приготовления горячих десертов</p>
--	--	---

		<p>использовать и выпекать готовое тесто для приготовления основных горячих десертов фламбировать фрукты определять степень готовности основных горячих десертов порционировать и оформлять на тарелке основные горячие десерты для подачи выдерживать температуру подачи основных горячих десертов хранить готовые полуфабрикаты и основные горячие десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Умения Соблюдать условия хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным горячим десертам Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных горячих десертов Использовать различные технологии приготовления основных горячих десертов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных горячих десертов и готовность основных горячих десертов для подачи Сервировать и оформлять основные горячие десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных горячих десертов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания Ассортимент основных горячих десертов Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основных горячих десертов Ассортимент и характеристики готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных горячих десертов Требования к качеству готовых видов теста, соусов и глазурей, смесей промышленного производства, используемых для приготовления основных горячих десертов Правила хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным горячим десертам Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных горячих десертов Требования к качеству основных горячих десертов Методы приготовления основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, проваривание на водяной бане, разливка и раскладывание в формы, варка на пару,</p>
--	--	--

		<p>выпекание, запекание, выемка из форм, обмакивание, порционирование. Правила выбора методов приготовления разных типов основных горячих десертов Температурный режим и правила приготовления различных типов основных горячих десертов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных горячих десертов Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных горячих десертов с учетом требований техники безопасности при: прогревании, жарке основным способом, жарке на гриле, запекании, проваривании на водяной бане, разливке и раскладывании в формы, варке на пару, выпекании, запекании, выемке из форм, обмакивании, порционировании Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: прогревания, жарки основным способом, жарки на гриле, запекания, проваривания на водяной бане, разливки и раскладывания в формы, варки на пару, выпекания, запекания, выемки из форм, обмакивания, порционирования Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок, запеченных в красном вине, фруктов гриль с ликером, гренки с фруктами, яблок-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом, блинчиков с ягодами, блинчиков фаршированных, оладьев яблочных с пикантным соусом, клецок с соусом, творожной запеканки с ягодами, пудинга творожного парового глазированной, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом, ризотто с яблоками и лимоном, яблочного сладкого омлета, омлета, фаршированного ягодами и фруктами, гурьевской каши, шарлотки с яблоками, фламбированных груш с малиновым соусом Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов Методы сервировки и подачи основных горячих десертов Варианты оформления основных горячих десертов для подачи Температура подачи основных горячих десертов Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>С/28.3 Готовить соусы, начинки и глазури для десертов Трудовые действия Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Растирать яичные желтки с сахаром Доводить до кипения смеси на основе яичных желтков, молока, сливок и сахарного сиропа для приготовления соусных основ Процеживать соусные основы Вводить в соусные основы дополнительные ингредиенты (шоколад, специи, ягоды и фрукты целиком, кусочками и в виде пюре) Смешивать ингредиенты для приготовления начинок из шоколада, сливок, сливочного масла, фруктов,</p>
--	--	---

		<p>орехов, марципановых масс в разных температурных режимах Готовить глазури на основе помадки, шоколада, фруктов, гелей, сахарной пудры и белковой массы Использовать готовые смеси промышленного производства для приготовления соусов Определять степень готовности соусов, начинок и глазури для холодных и горячих десертов Охлаждать и подогревать соусы, начинки и глазури Хранить в охлажденном виде соусы, начинки и глазури с учетом требований к безопасности готовой продукции Использовать соусы, начинки и глазури при сервировке и оформлении холодных и горячих десертов</p> <p>Умения Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к соусам, начинкам и глазурям для десертов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении соусов, начинок и глазури для десертов Использовать различные технологии приготовления соусов, начинок и глазури для десертов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления соусов, начинок и глазури для десертов и готовность соусов, начинок и глазури для использования в десертах Сервировать и оформлять десерты с использованием соусов, начинок и глазури с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим охлаждения и подогревания приготовленных соусов, начинок и глазури для десертов с учетом требований к безопасности пищевого продукта Обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении соусов, начинок и глазури, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания Ассортимент соусов, начинок и глазури для десертов Ассортимент и требования к качеству готовых смесей промышленного производства для приготовления соусов для десертов Правила хранения готовых смесей промышленного производства Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к соусам, начинкам и глазурям для десертов Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству соусов, начинок и глазури для десертов Требования к качеству готовых соусов, начинок и глазури для десертов. Методы приготовления соусов, начинок и глазури для десертов: растирание, смешивание, растворение, взбивание, доведение до кипения, процеживание, введение дополнительных ингредиентов, охлаждение, подогревание, порционирование</p>
--	--	--

		<p>Варианты комбинирования различных методов приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов</p> <p>Выбор методов приготовления разных типов соусов, начинок и глазурей для десертов</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов соусов, начинок и глазурей для десертов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, начинок и глазурей для десертов</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов с учетом требований техники безопасности при: растирании, смешивании, растворении, взбивании, доведении до кипения, процеживании, введении дополнительных ингредиентов, охлаждении, подогревании, порционировании</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов, начинок и глазурей для десертов</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом соусов, начинок и глазурей для десертов: растирания, смешивания, растворения, взбивания, доведения до кипения, процеживания, введения дополнительных ингредиентов, подогревания, порционирования</p> <p>Технология приготовления холодных и горячих соусов для десертов в соответствии с методами приготовления и типом соусов для десертов: ягодных соусов, фруктовых соусов, сливочного соуса, классического сабайона, кофейного сабайона, шоколадного соуса, йогуртового соуса, пикантного соуса</p> <p>Технология приготовления начинок для холодных и горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом начинки для десертов: сливочных начинок, фруктовых начинок, ягодных начинок, ореховых начинок, фруктово-ореховых начинок</p> <p>Технология приготовления глазурей для холодных и горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом глазури для десертов: сахарных глазурей, фруктовых глазурей, шоколадных глазурей</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов, начинок и глазурей для десертов</p> <p>Варианты подбора соусов, начинок и глазурей для отдельных холодных и горячих десертов</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов</p> <p>Методы сервировки и подачи соусов к холодным и горячим десертам</p> <p>Варианты оформления десертов с использованием соусов и глазурей</p> <p>Температура подачи соусов к холодным и горячим десертам</p> <p>Правила охлаждения и подогревания соусов, начинок и глазурей для десертов</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных соусов, начинок и глазурей, предназначенных для последующего использования</p>
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании</p>	<p>Трудовые действия Умения Знания</p>	<p><u>Требования профессиональных компетенций, заявленные в государственном стандарте, не соответствует уровню квалификации в профессиональном</u></p>

<p>основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>иметь практический опыт: планирования и анализа производственных показателей организации; составления различных видов меню; разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; разработки нормативной документации на блюда; разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; участия в управлении трудовым коллективом;</p> <p>уметь: анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности; организовывать рабочие места в производственных помещениях; презентовать различные виды меню; оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на</p>	<p><u>стандарте. Умения и знания, предусмотренные профессиональными компетенциями относятся к 5 квалификационному уровню, соответствие которому возможно только при наличии опыта не менее года на четвертом квалификационном уровне.</u></p>
--	--	---

	<p>организацию питания различных категорий потребителей; определять критерии качества приготовления блюд; организовывать работу коллектива исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ; оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию организаций питания; организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания; структуру организации и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; особенности структуры и функционирования малого производства; производственные показатели производства продукции общественного питания; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;</p>	
--	---	--

	<p>виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;</p> <p>методы оценивания качества выполняемых работ;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;</p> <p>принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;</p> <p>правила разработки рецептур;</p> <p>влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;</p> <p>принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;</p> <p>правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;</p> <p>виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;</p> <p>методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;</p> <p>методы контроля физиологической полноценности питания;</p> <p>личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;</p> <p>правила разработки нормативно-</p>	
--	--	--

	<p>технологической документации на продукцию общественного питания; современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей; назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей; современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания; традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей; особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь; основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий; характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь; особенности приготовления блюд в присутствии потребителей; ассортимент буфетной продукции; виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола; технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий; правила отпуска продукции производства из</p>	
--	--	--

	<p>кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг; правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос; особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены; принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании; обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений; систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей; операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей</p>	
<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов ПК 7.2.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; <input type="checkbox"/> приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; <input type="checkbox"/> подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; 	<p>А Подготовка сырья и простых полуфабрикатов для приготовления блюд (2 уровень) А/05.2 Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов Трудовые действия Проверять качество обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой Нарезать корнеплоды и клубнеплоды соломкой и тонкой соломкой (жульен), крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками Нарезать капустные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), шашками, кубиками, крупными дольками Нарезать луковичные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), кубиками и очень мелкими кубиками (мелюсье), дольками, кольцами и полукольцами Нарезать томатные и тыквенные овощи ломтиками, кубиками, дольками, кружочками Формовать овощи в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), лодочки, чесночка Очищать помидоры от кожицы, семян и жидкости</p>

<p>Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов ПК 7.3.</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 7.4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 7.5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> приготовления супов и соусов массового спроса; <input type="checkbox"/> приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; <input type="checkbox"/> подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса; <input type="checkbox"/> приготовления основных сладких блюд и напитков; <input type="checkbox"/> приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты; <input type="checkbox"/> органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; <input type="checkbox"/> органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным 	<p>подготавливать овощи и грибы для фарширования</p> <p>Формовать и нарезать грибы ломтиками и кубиком</p> <p>Нарезать и измельчать овощи с помощью терок и механических приспособлений</p> <p>Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы для последующего использования</p> <p>Хранить нарезанные и формованные овощи и грибы в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Необходимые умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие предварительно обработанных традиционных видов овощей и грибов типу необходимой нарезки и формовки</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов</p> <p>Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов различными способами с обеспечением качества продуктов и требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Минимизировать отходы при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом обеспечения качества продуктов</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим охлаждения и замораживания нарезанных традиционных видов овощей и грибов для последующего использования с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Соблюдать условия и временной режим хранения нарезанных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде</p> <p>Знания</p> <p>Требования к качеству обработанных традиционных видов овощей и грибов, предназначенных для различных видов нарезки и формовки</p> <p>Правила выбора обработанных традиционных видов овощей и грибов в соответствии с типом нарезки и формовки</p> <p>Примерные нормы выхода овощей и грибов после нарезки и формовки</p> <p>Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов для последующего приготовления блюд</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности</p> <p>Способы минимизации отходов по нарезке и обработке традиционных видов овощей и грибов</p> <p>Техника нарезки корнеплодов и клубнеплодов: соломкой и тонкой соломкой (жульен), крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками</p> <p>Техника нарезки капустных овощей: соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), шашками, кубиками, крупными дольками</p> <p>Техника нарезки луковичных овощей: соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), кубиками и очень</p>
--	--	---

<p>блюда из теста с фаршем. ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары, простые супы. ПК 7.9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 7.10. Готовить простые холодные и горячие соусы. ПК 7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. ПК 7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 7.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски. ПК 7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и</p>	<p>изделиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба; <input type="checkbox"/> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий; оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ; <input type="checkbox"/> виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, 	<p>мелкими кубиками (мелюсье), дольками, кольцами и полукольцами Техника нарезки томатных и тыквенных овощей: ломтиками, кубиками, дольками, кружочками, а также томатов без кожицы, жидкости и семян Техника формовки овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), лодочки, чесночка Техника подготовки овощей и грибов для фарширования Техника нарезки грибов ломтиками и формовки грибов Правила охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов для последующего использования с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Правила хранения нарезанных и формованных традиционных видов овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>В Приготовление и оформление простых блюд (2 уровень) В/01.2 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями Трудовые действия Хранить рыбные и мясные гастрономические продукты, сыр, хлебобулочные изделия и разновидности хлеба Проверять качество рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра, хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба Взвешивать продукты для приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов Подготавливать и нарезать хлебобулочные изделия и разновидности хлеба для приготовления бутербродов Подготавливать гастрономические продукты к нарезке Нарезать гастрономические продукты тонкими ломтиками вручную и на слайсере Намазывать и укладывать наполнители бутербродов на хлебобулочные изделия и разновидности хлеба Порционировать, сервировать и украшать открытые и закрытые бутерброды Запекать бутерброды для подачи в горячем виде Порционировать, сервировать и украшать гастрономические продукты для подачи порциями Определять степень готовности бутербродов и порционных гастрономических продуктов Выдерживать температуру подачи холодных и горячих бутербродов и порционных гастрономических продуктов Хранить приготовленные бутерброды и порционные гастрономические продукты с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Умения Соблюдать условия хранения рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра, хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам и</p>
--	--	---

<p>холодные напитки.</p>	<p>домашней птицы, дичи, кроликов;</p> <p><input type="checkbox"/> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p><input type="checkbox"/> последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p><input type="checkbox"/> температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;</p> <p><input type="checkbox"/> правила проведения бракеража готовой продукции;</p> <p><input type="checkbox"/> способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;</p> <p><input type="checkbox"/> температура подачи и правила</p>	<p>порционным гастрономическим продукта</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Соблюдать технологию приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность бутербродов и порционных гастрономических продуктов для подачи</p> <p>Оформлять бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования</p> <p>Знания</p> <p>Ассортимент открытых и закрытых бутербродов</p> <p>Ассортимент и характеристики хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления бутербродов</p> <p>Основные характеристики рыбных и мясных гастрономических продуктов</p> <p>Основные характеристики наиболее распространенных видов сыра</p> <p>Пищевую ценность различных видов рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра</p> <p>Требования к качеству хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра</p> <p>Правила хранения хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Принципы сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра и других продуктов при приготовлении бутербродов</p> <p>Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов</p> <p>Требования к качеству готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Методы приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание</p> <p>Методы подготовки рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра для приготовления гастрономических продуктов порциями: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование</p> <p>Способы и виды нарезки порционных гастрономических продуктов</p> <p>Температурный и санитарный режим и правила приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бутербродов и порционных гастрономических продуктов</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для</p>
--------------------------	--	---

	<p>хранения готовых блюд, напитков, изделий; <input type="checkbox"/> виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании, зачистке, нарезке вручную и на слайсере, намазывании, укладке наполнителей, порционировании, запекании Технику выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: взвешивания, зачистки, нарезки вручную и на слайсере, намазывания, укладки наполнителей, порционирования, запекания Технологию приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях), рыбные порционные гастрономические продукты, мясные порционные гастрономические продукты, масло сливочное порциями, сыр порциями Органолептические способы определения степени готовности бутербродов и порционных гастрономических продуктов и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции Способы сервировки и подачи бутербродов и гастрономических продуктов порциями Варианты оформления для подачи бутербродов и порционных гастрономических продуктов Температуру подачи бутербродов и порционных гастрономических продуктов Правила упаковки бутербродов в пленку, бумажные пакеты и контейнеры Требования к безопасности хранения готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования</p> <p>D Подготовка сырья и основных полуфабрикатов для приготовления блюд D/05.3 Приготавливать основные полуфабрикаты из мяса Трудовые действия Хранить крупнокусковые полуфабрикаты в охлажденном и мороженом виде Проверять качество крупнокускового мяса Размораживать крупнокусковое мясо Нарезать мясо на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты Отбивать порционные куски ручным и механическим способом и придавать им определенную форму Заправлять приправами и мариновать мясо Смешивать ингредиенты маринада Подготавливать порционные полуфабрикаты с верхней корочкой из приправ и в панировках из злаков Пропускать мясо через мясорубку для приготовления рубленой и котлетной массы Вымешивать измельченное мясо с другими ингредиентами Выбивать котлетную массу Порционировать и формовать изделия из рубленой и котлетной массы Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из мяса с учетом требований к безопасности пищевого продукта</p>
--	---	---

Хранить охлажденные и мороженые основные полуфабрикаты из мяса

Необходимые умения

Соблюдать условия хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса в охлажденном и мороженом виде

Проверять органолептическим способом качество крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины и свинины

Обеспечивать температурный и временной режим размораживания крупнокусковых полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса

Осуществлять различные действия при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса

Соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса

Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из мяса

Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности пищевого продукта

Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего использования

Знания

Основные характеристики различных видов крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины и свинины

Пищевая ценность различных видов крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

Требования к качеству охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов

Правила хранения крупнокусковых полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде

Правила выбора мяса по типу, качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к готовым основным полуфабрикатам из мяса.

Примерные нормы выхода готовых основных полуфабрикатов из мяса

Требования к качеству готовых основных полуфабрикатов из мяса

Методы приготовления основных полуфабрикатов из мяса: размораживание, нарезка, маринование, измельчение на мясорубке, вымешивание рубленой и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий из рубленой и котлетной массы, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание

Способы и виды нарезки полуфабрикатов

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса

Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для

приготовления основных полуфабрикатов из мяса с учетом требований техники безопасности при:

размораживании, нарезке, мариновании, измельчении на мясорубке, вымешивании рубленой и котлетной

		<p>массы, формовке изделий из рубленой и котлетной массы, порционировании, панировании, охлаждении, замораживании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса: размораживания, нарезки, измельчения на мясорубке, вымешивания рубленой и котлетной массы, выбивания котлетной массы, формовки изделий из рубленой и котлетной массы, порционирования, панирования</p> <p>Способы минимизации отходов при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса</p> <p>Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая), телятины (натуральные котлеты, эскалоп), баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу) и свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу)</p> <p>Последовательность и правила приготовления панированных натуральных полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального.</p> <p>Последовательность и правила приготовления рубленой и котлетной массы из мяса</p> <p>Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек</p> <p>Технология приготовления маринадов для мяса</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила хранения основных полуфабрикатов из мяса в охлажденном и мороженом виде</p> <p>D/06.3 Производить обработку и приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов</p> <p>Действия</p> <p>Хранить мясные субпродукты в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Проверять качество мясных субпродуктов</p> <p>Размораживать мороженые субпродукты</p> <p>Мыть субпродукты</p> <p>Вымачивать и очищать черева и рубец</p> <p>Ошпаривать, сворачивать рулетом и перевязывать рубец</p> <p>Вымачивать и обрабатывать почки, сердце, горло;</p> <p>Вымачивать и вырезать крупные сосуды из вымя</p> <p>Вымачивать и ошпаривать мозги, снимать с них пленку</p> <p>Жировать печень и снимать с нее пленку</p> <p>Фаршировать и измельчать печень</p> <p>Промывать и разрезать на части легкие</p> <p>Снимать кожу с хвостов</p> <p>Зачищать яички, рульки и голяшки</p> <p>Зачищать языки</p>
--	--	---

		<p>Опаливать уши у поросят Зачищать свиные ножки и уши Нарезать мясные субпродукты; Заправлять приправами и мариновать субпродукты Готовить рубленую массу из печени, легкого, языка и мяса для начинки оболочек Начинять оболочки фаршем из рубленого мяса и субпродуктов; Порционировать и панировать полуфабрикаты из субпродуктов Охлаждать и замораживать полуфабрикаты из субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденные и мороженые полуфабрикаты из субпродуктов</p> <p>Умения</p> <p>Соблюдать условия хранения мясных субпродуктов в охлажденном и мороженом виде Проверять органолептическим способом качество мясных субпродуктов Обеспечивать температурный и временной режим размораживания мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов Осуществлять различные действия по обработке мясных субпродуктов Соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования</p> <p>Знания</p> <p>Основные характеристики различных видов мясных субпродуктов Пищевая ценность различных видов мясных субпродуктов Требования к качеству охлажденных и мороженых мясных субпродуктов Правила хранения различных видов мясных субпродуктов в охлажденном и мороженом виде Требования к качеству готовых полуфабрикатов из субпродуктов Методы обработки мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов с учетом требований техники</p>
--	--	--

		<p>безопасности при: размораживании, обмывании, вымачивании, мариновании, очистке, ошпаривании, жилровке, зачистке, опаливании, измельчении, начинке оболочек, порционировании, панировании, охлаждении, замораживании</p> <p>Техника выполнения действий с учетом типа субпродукта: обмывания, очистки, ошпаривания, жилровки, зачистки, опаливания, измельчения, начинки оболочек, порционирования, панирования</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов</p> <p>Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных пороссячьих ушей, купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий</p> <p>Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца</p> <p>Технология приготовления маринадов для мясных субпродуктов</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования</p> <p>Правила хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде.</p> <p>D/07.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Действия</p> <p>Хранить домашнюю птицу в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Проверять качество домашней птицы</p> <p>Размораживать мороженую домашнюю птицу</p> <p>Обмывать и обсушивать тушки перед разделкой</p> <p>Опаливать тушки домашней птицы для удаления волосков, остатков перьев и пуха и удалять пеньки</p> <p>Удалять головы, шеи и ножки у полупотрошенной домашней птицы</p> <p>Потрошить и производить доочистку потрошенной и полупотрошенной домашней птицы</p> <p>Промывать выпотрошенную домашнюю птицу</p> <p>Производить формовку (заправку) домашней птицы для приготовления целиком</p> <p>Разрубать домашнюю птицу на отдельные части, порционные и более мелкие куски</p> <p>Пластовать тушки цыплят</p> <p>Снимать мякоть с тушек домашней птицы;• вырезать и зачищать филе вместе с косточкой и без</p> <p>Удалять пленку с филейной части</p> <p>Формовать котлеты и шницеля из филе в фаршированном и нефаршированном виде</p> <p>Панировать котлеты и шницеля из куриного филе в льезоне и кусочках хлеба</p> <p>Готовить порционные полуфабрикаты с верхней корочкой из приправ и в панировках из злаков</p> <p>Обрабатывать потроха домашней птицы</p> <p>Заправлять приправами и мариновать домашнюю птицу</p>
--	--	--

		<p>Готовить маринады для домашней птицы</p> <p>Пропускать через мясорубку мякоть домашней птицы для приготовления котлетной массы</p> <p>Вымешивать измельченную мякоть домашней птицы с дополнительными ингредиентами</p> <p>Порционировать, формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы</p> <p>Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукта</p> <p>Хранить охлажденные и мороженые основные полуфабрикаты из домашней птицы</p> <p>Умения</p> <p>Соблюдать условия хранения домашней птицы в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Проверять органолептическим способом качество охлажденной и мороженой домашней птицы</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим размораживания домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Осуществлять различные действия при обработке и приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Знания</p> <p>Основные характеристики различных видов домашней птицы</p> <p>Пищевая ценность различных видов домашней птицы</p> <p>Требования к качеству охлажденной и мороженой домашней птицы</p> <p>Правила хранения домашней птицы в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Примерные нормы выхода готовых основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Требования к качеству готовых основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, обработка субпродуктов, измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание</p> <p>Способы и виды разделки и заправки домашней птицы</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обмывании, обсушивании, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистке, заправке, разрубе на части, нарезке, порционировании, пластовании цыплят, мариновании, снятии мякоти, зачистке филе, удалении пленки с филе, формовании филе, обработке субпродуктов, измельчении мякоти на мясорубке, вымешивании котлетной массы, формовке изделий из котлетной массы, панировании, охлаждении, замораживании</p>
--	--	---

		<p>Технику выполнения действий в соответствии с типом домашней птицы: размораживания, обмывания, обсушивания, опаливания, удаления голов, шеи и ножек, потрошения, дочистки, заправки, разуба на части, нарезки, порционирования, пластования цыплят, снятия мякоти, зачистки филе, удаления пленки с филе, формования филе, обработки субпродуктов, измельчения мякоти на мясорубке, вымешивания котлетной массы, формовки изделий из котлетной массы, панирования</p> <p>Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек в кармашек, в одну и две нитки, отдельных частей домашней птицы, порционных и мелких кусков домашней птицы, мякоти домашней птицы, костей, выделенного филе с косточкой и без косточки, куриного филе с удаленной пленкой; котлет и шницелей из куриного филе, обработанных потрохов и пищевых отходов (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце), котлетной массы и изделий из нее (купат, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек)</p> <p>Технология приготовления маринадов для домашней птицы</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>Правила хранения основных полуфабрикатов из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде</p> <p>D/08.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из дичи</p> <p>Действия</p> <p>Хранить различные виды дичи в охлажденном и мороженом виде</p> <p>Проверять качество дичи</p> <p>Размораживать мороженую дичь и полуфабрикаты из дичи(пернатую дичь, мясо диких животных, кроликов и зайцев)</p> <p>Ощипывать пернатую дичь</p> <p>Опаливать крупную пернатую дичь</p> <p>Удалять крылышки, головы, шейки и лапки у ножек пернатой дичи</p> <p>Потрошить и промывать тушки пернатой дичи</p> <p>Производить доочистку потрошеной пернатой дичи</p> <p>Производить формовку (заправку) пернатой дичи для приготовления целиком</p> <p>Оборачивать перепела шпиком и перевязывать</p> <p>Разрубать тушки пернатой дичи на порционные и более мелкие куски;</p> <p>Снимать мякоть с тушек пернатой дичи</p> <p>Производить доочистку тушек кроликов и зайцев</p> <p>Разрубать на две и четыре части тушки кроликов и зайцев</p> <p>Зачищать крупнокусковое мясо диких животных</p> <p>Промывать и вымачивать мясо диких животных и зайцев</p> <p>Нарезать на порционные и мелкие куски мясо диких животных</p> <p>Заправлять приправами и мариновать мясо дичи</p>
--	--	--

		<p>Готовить маринады для дичи Обрабатывать потроха дичи Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из дичи с учетом требований к безопасности пищевого продукта Хранить охлажденные и мороженые основные полуфабрикаты из дичи</p> <p>Умения</p> <p>Соблюдать условия хранения дичи в охлажденном и мороженом виде Проверять органолептическим способом качество дичи Обеспечивать температурный и временной режим размораживания дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке дичи и приготовлении основных полуфабрикатов из дичи Осуществлять различные действия при обработке дичи и приготовлении основных полуфабрикатов из нее Соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из дичи Определять необходимое количество и применять приправы и маринады при приготовлении различных основных полуфабрикатов из дичи Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из дичи с учетом требований к безопасности пищевого продукта Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из дичи, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания</p> <p>Основные характеристики различных видов дичи (крупнокусковое мясо диких животных, мелкая и крупная пернатая дичь, кролики и зайцы). Пищевая ценность различных видов дичи. Требования к качеству охлажденной и мороженой дичи Правила хранения различных видов дичи в охлажденном и мороженом виде Примерные нормы выхода готовых основных полуфабрикатов из дичи Требования к качеству основных полуфабрикатов из дичи Методы обработки дичи и приготовления основных полуфабрикатов из дичи: размораживание, ощипывание, опаливание, удаление крылышков, голов, шейки и ножек, потрошение, доочистка, промывание, заправка, нарезка, разруб, зачистка, снятие мякоти, вымачивание, маринование, порционирование, обработка потрохов, охлаждение, замораживание Способы и виды разделки и заправки пернатой дичи Способы и виды разруба тушек кроликов и зайцев Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке дичи и приготовлении из нее основных полуфабрикатов Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из дичи с учетом требований техники безопасности</p>
--	--	--

		<p>при: размораживании, ошипывание, опаливание, удаление крылышков, голов, шейки и ножек, потрошении, доочистке, промывании, заправке, нарезке, разрубе, зачистке, снятия мякоти, вымачивании, мариновании, порционировании, обработке потрохов, охлаждении, замораживании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом дичи: размораживания ошипывания, опаливания, удаления крылышков, голов, шейки и ножек, потрошения, доочистки, промывания, заправки, нарезки, разруба, зачистки, снятия мякоти, порционирования, обработки потрохов</p> <p>Способы минимизации отходов при первичной обработке дичи и приготовлению основных полуфабрикатов из дичи</p> <p>Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса диких животных</p> <p>Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из пернатой дичи: обработанных и заправленных в «кармашек», в одну и две нитки (и без ниток) тушек пернатой дичи обернутых в шпик перепелов, порционных и мелких кусков, мякоти.</p> <p>Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из кроликов и зайцев: обработанных тушек целиком, разрубленных на две и четыре части тушек кроликов/зайцев</p> <p>Технология приготовления маринадов для дичи</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из дичи, предназначенных для последующего использования</p> <p>Правила хранения основных полуфабрикатов из дичи в охлажденном и мороженом виде</p> <p>D/11.3 Приготавливать полуфабрикаты из рыбы</p> <p>Действия</p> <p>Проверять качество обработанной рыбы перед приготовлением полуфабрикатов</p> <p>Нарезать на порционные куски плоской и круглой формы и мелкие кусочки</p> <p>Готовить порционные куски (стейки) в виде бабочки</p> <p>Панировать мелкую и среднюю рыбу целиком в сухарях, муке, льезоне</p> <p>Панировать порционные куски рыбы в льезоне и кусочках хлеба</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с верхней корочкой из приправ и в панировках из злаков</p> <p>Заправлять приправами и мариновать рыб</p> <p>Готовить маринады для рыбы</p> <p>Пропускать через мясорубку рыбное филе для приготовления рыбной котлетной массы</p> <p>Вымешивать измельченное рыбное филе с дополнительными ингредиентами</p> <p>Порционировать, формовать и панировать полуфабрикаты из рыбной котлетной массы</p> <p>Охлаждать и замораживать приготовленные полуфабрикаты из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить охлажденные и мороженые полуфабрикаты из рыбы</p> <p>Умения</p>
--	--	---

		<p>Проверять органолептическим способом качество предварительно обработанной рыбы</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Осуществлять различные действия при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Соблюдать технологические требования при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Обеспечивать правильное хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования</p> <p>Знания</p> <p>Правила выбора предварительно обработанной рыбы по типу, качеству и количеству в соответствии с технологическими требованиями к блюду</p> <p>Требования к качеству предварительно обработанной рыбы</p> <p>Примерные нормы выхода полуфабрикатов из обработанной рыбы</p> <p>Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание</p> <p>Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с учетом требований техники безопасности при: порционировании, нарезке, мариновании, измельчении рыбного филе на мясорубке, вымешивании рыбной котлетной массы, формовке изделий из рыбной котлетной массы, панировании, охлаждении, замораживании</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: порционирования, нарезки, измельчения рыбного филе на мясорубке, вымешивания рыбной котлетной массы, формовки изделий из рыбной котлетной массы, панирования</p> <p>Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционных кусков с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционных кусков из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, бабочек из стейков, мелких кусков рыбы, панированных порционных кусков из рыбы, рыбной котлетной массы и изделий из нее (котлеты, биточки, фрикадельки)</p> <p>Технология приготовления маринадов для рыбы</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования</p>
--	--	---

		Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде
		<p>С Приготовление и оформление основных блюд С/01.3 Готовить и оформлять салаты Трудовые действия Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Взвешивать/измерять продукты, входящие в состав салата Нарезать свежие и вареные овощи для приготовления салатов вручную и механическим способом Нарезать свежие фрукты для приготовления салатов Нарезать рыбные и мясные продукты для салатов Производить нарезку и измельчение других ингредиентов салата Замачивать сушеную морскую капусту для набухания Нарезать овощи, фрукты, мясные и другие продукты для украшения салата Смешивать различные ингредиенты Прослаивать компоненты салата и заправлять салаты салатными заправками Готовить салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и шпоре Определять достаточность специй в салатах Порционировать, сервировать и украшать салаты и коктейль - салаты для подачи Выдерживать температуру подачи салатов Хранить салаты в заправленном и не заправленном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Умения Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении салатов Использовать различные технологии приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции Определять органолептическим способом правильность приготовления салатов и их готовность для подачи Сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении салатов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания Ассортимент салатов Пищевая ценность салатов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам</p>

Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству салатов
Требования к качеству готовых салатов
Методы приготовления салатов: нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование
Температурный и санитарный режим и правила приготовления салатов
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении салатов
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления салатов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании/измерении, нарезке, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании
Технику выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: взвешивания/измерения, нарезки, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования
Технологию приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата Цезарь, винегрета, сельди под шубой, салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль-салатов, фруктовых салатов
Технологию приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре
Органолептические способы определения степени готовности и качества салатов
Подходящие заправки и соусы для отдельных салатов
Способы сервировки и подачи салатов
Варианты оформления салатов и коктейль-салатов
Температуру подачи салатов
Актуальные направления в приготовлении салатов
Требования к безопасности хранения приготовленных салатов, предназначенных для последующего использования

С/02.3 Готовить и оформлять основные холодные закуски

Трудовые действия

Хранить черную и красную икру, соленую сельдь
Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
Порционировать, сервировать и оформлять для подачи черную и красную икру
Очищать и обрабатывать на филе соленую сельдь
Нарезать на кусочки и измельчать филе соленой сельди
Фаршировать куриные и перепелиные яйца
Фаршировать шляпки шампиньонов
Фаршировать овощи
Квасить капусту крупными кусками и в шинкованном виде

Заливать маринадом квашеную капусту
Мариновать нарезанный кольцами репчатый лук
Взбивать сливочное масло с дополнительными ингредиентами
Мелко рубить и нарезать отварные и соленые грибы
Охлаждать готовые блюда из различных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
Использовать охлажденные готовые блюда из различных продуктов в виде холодной закуски
Определять степень готовности основных холодных закусок
Порционировать, сервировать и украшать основные холодные закуски для подачи
Выдерживать температуру подачи основных холодных закусок
Хранить готовые основные холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции

Умения
Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным закускам
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных закусок
Использовать различные технологии приготовления основных холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных закусок и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.

Знания
Ассортимент основных холодных закусок
Пищевая ценность холодных закусок
Характеристики и правила хранения черной и красной икры, соленой сельди
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным закускам
Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных закусок
Требования к качеству основных холодных закусок
Методы приготовления основных холодных закусок: очистка, нарезка вручную на кусочки, обработка на филе, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование
Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов холодных закусок
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении

		<p>основных холодных закусок Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных холодных закусок с учетом требований техники безопасности при: очистке, нарезке вручную на кусочки, обработке на филе, измельчении, квашении, мариновании, фаршировании, взбивании, смешивании, охлаждении, порционировании Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: очистки, нарезки вручную на кусочки, обработки на филе, измельчения, квашения, маринования, фарширования, взбивания, смешивания, порционирования Технология приготовления основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака; яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом или сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных/соленых грибов с красным луком и растительным маслом; лобио; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной; фасоли в томатном соусе с чесноком Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных закусок Подходящие гарниры, заправки и соусы для отдельных холодных закусок Способы сервировки и подачи основных холодных закусок Варианты оформления основных холодных закусок Температура подачи основных холодных закусок Основные холодные закуски, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных закусок, предназначенных для последующего использования.</p> <p>С/03.3 Готовить и оформлять основные холодные рыбные и мясные блюда Трудовые действия Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Снимать кожу с отварного языка Охлаждать готовые мясные и рыбные продукты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить готовые мясные и рыбные продукты в охлажденном виде Нарезать тонкими ломтиками рыбные и мясные продукты вручную и на слайсере Нарезать малосольную рыбу тонкими ломтиками Разбирать готовую рыбу и курицу горячего копчения Замачивать желатин и готовить рыбное и мясное желе Украшать и заливать рыбные и мясные продукты порциями Доводить до кипения и варить рыбный и мясной студень Готовить гарниры к холодным рыбным и мясным блюдам Охлаждать и вынимать рыбное и мясное желе, рыбный и мясной студень из форм Порционировать, сервировать и оформлять основные холодные рыбные и мясные блюда для подачи</p>
--	--	--

Выдерживать температуру подачи основных холодных рыбных и мясных блюд
Хранить готовые основные холодные рыбные и мясные блюда.

Умения

Подходящие гарниры, заправки и соусы для отдельных холодных рыбных и мясных блюд

Методы сервировки и подачи основных холодных рыбных и мясных блюд.

Варианты оформления основных холодных рыбных и мясных блюд

Температура подачи основных холодных рыбных и мясных блюд

Основные холодные рыбные и мясные блюда, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных рыбных и мясных блюд, предназначенных для последующего использования

Знания

Ассортимент и пищевая ценность основных холодных рыбных и мясных блюд

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным рыбным и мясным блюдам

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных холодных рыбных и мясных блюд

Требования к качеству готовых основных холодных рыбных и мясных блюд

Методы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд: охлаждение, очистка, обирание, нарезка, заливание желе, варка, порционирование

Температурный и санитарный режим и правила приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных рыбных и мясных блюд

Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд с учетом требований техники безопасности при: охлаждении, очистке, обирании, нарезке, заливании желе, варке, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: очистки, обирания, нарезки, взвешивания, заливания желе, варки, вынимания из форм, порционирования

Технология приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосольной; рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного; ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром

домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями, заливного из курицы; филе птицы под майонезом; сациви из курицы; студня мясного, студня из субпродуктов

Технология приготовления гарниров к холодным рыбным и мясным блюдам

Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных рыбных и мясных блюд

		<p>Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении желе и студней.</p> <p>С/04.3 Готовить бульоны и отвары</p> <p>Трудовые действия</p> <p>Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Взвешивать/измерять продукты, входящие в состав бульона</p> <p>Обжаривать кости мелкого скота</p> <p>Подпекать овощи;</p> <p>Замачивать сушеные грибы</p> <p>Доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности</p> <p>Удалять жир с бульона</p> <p>Снимать пену с бульона</p> <p>Процеживать бульоны и отвары</p> <p>Использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного изготовления</p> <p>Определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества</p> <p>Порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда</p> <p>Выдерживать температуру подачи бульонов и отваров</p> <p>Охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары</p> <p>Разогревать бульоны и отвары</p> <p>Умения</p> <p>Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам и отварам</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении бульонов и отваров</p> <p>Соблюдать технологию приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Определять органолептическим способом правильность приготовления бульонов и отваров и их готовность для подачи и дальнейшего использования</p> <p>Сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдать качество и требования к безопасности готовой продукции при разогревании бульонов и отваров</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении бульонов и отваров, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания</p> <p>Классификация бульонов и отваров</p>
--	--	--

Пищевая ценность бульонов и отваров
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам
Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству бульонов и отваров
Требования к качеству готовых бульонов и отваров
Методы приготовления бульонов и отваров: обжаривание, подпекание овощей, замачивание грибов, доведение до кипения, варка на медленном огне, процеживание
Температурный режим и правила приготовления разных типов бульонов и отваров
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов и отваров
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бульонов и отваров с учетом требований техники безопасности при: обжаривании, подпекании овощей, замачивании грибов, доведении до кипения, варке на медленном огне, процеживании, охлаждении, замораживании, разогреве, порционировании
Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта и питания (диетического, вегетарианского и прочего): обжаривания, подпекания овощей, замачивания грибов, варки на медленном огне, процеживания, разогрева, порционирования
Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства
Органолептические способы определения степени готовности и качества бульонов и отваров и соответствия бульонов и отваров стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции
Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении бульонов и отваров
Методы сервировки и подачи бульонов и отваров в виде блюда
Варианты оформления бульонов и отваров для подачи в виде блюда
Температура подачи бульонов и отваров
Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров
Правила разогревания бульонов и отваров
Требования к безопасности хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бульонов и отваров для последующего использования.

С/05.3 Готовить основные супы

Трудовые действия

Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Взвешивать/измерять продукты, входящие в состав супа

Пассеровать овощи, томатные продукты и муку

Закладывать продукты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
Доводить суп до кипения и варить на медленном огне до готовности
Заправлять супы мукой, крахмалом, льезоном
Настаивать супы по окончании варки
Использовать для приготовления заправочных супов отвары круп, макаронных изделий, бобовых
Разваривать крупу для приготовления супа-пюре
Готовить гарниры для супов;
Использовать для приготовления супов концентраты промышленного изготовления
Определять степень готовности супов и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи
Выдерживать температуру подачи супов
Охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
Разогреть супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы

Умения
Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных супов
Использовать различные технологии приготовления основных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания основных супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
Соблюдать качество и требования к безопасности готовой продукции при разогревании основных супов.
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных супов, предназначенных для последующего использования

Знания
Классификацию супов
Пищевую ценность супов
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам
Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных супов.
Требования к качеству готовых основных супов
Методы приготовления основных супов: закладка продуктов, доведение до кипения, варка на медленном

огне, пассерование, заправка, протирание, разваривание, выдерживание
Правила выбора методов приготовления различных типов супов с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочего)
Температурный режим и правила приготовления разных видов основных супов для различных типов питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных супов
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных супов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании/измерении, закладке продуктов, доведении до кипения, варке на медленном огне, пассеровании, заправке, протирании, разваривании, охлаждении, замораживании, разогревании, порционировании
Техника выполнения действий: взвешивания/измерения, закладки продуктов, варки на медленном огне, пассерования, заправки, протирания, разваривания, разогрева, порционирования
Технология приготовления основных супов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и требований к различным типам питания: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского; щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски; рассольника с картофелем; рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника московского; рассольника с квашеной капустой; солянки сборной мясной, солянки домашней; солянки рыбной; солянки вегетарианской с грибами; супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями; супа-пюре крупяного; супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом; супа на фруктовом отваре, супов холодных: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи.
Технологии приготовления гарниров к супам
Органолептические способы определения степени готовности и качества основных супов и соответствия основных супов стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции
Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении основных супов
Методы сервировки и подачи основных супов
Варианты оформления основных супов для подачи
Температуру подачи основных супов
Супы, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи
Правила охлаждения и замораживания готовых основных супов
Правила разогревания супов
Требования к безопасности хранения приготовленных основных супов, предназначенных для последующего использования

С/06.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

Трудовые действия

Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Взвешивать/измерять продукты, входящие в состав соуса

Доводить до кипения и варить на медленном огне белые бульоны для соусов (мясные, рыбные, овощные, грибные)

Обжаривать мясные кости для приготовления соуса

Варить коричневый мясной бульон из обжаренных костей

Уваривать мясной бульон для приготовления концентрированных бульонов (фюме и глянс)

Мелко резать и обжаривать в жире морковь, лук репчатый, сельдерей, грибы

Пассеровать муку для белой и красной мучной пассеровки (жировой и сухой)

Смешивать пассерованную муку и распущенное сливочное масло

Соединять бульон и масляно-мучную смесь

Соединять молоко с пассерованной мукой для получения соусной основы различной густоты (густой, средней густоты, жидкой)

Смешивать растительное масло с уксусом и другими ингредиентами для приготовления холодных заправок

Протирать, процеживать и прогревать соусные основы

Применять в качестве загустителя соусной основы крахмал

Протирать вареные и чуть проваренные овощи, фрукты и ягоды для получения растительной основы соуса

Готовить соусы на основе мясного сочка и концентрированного бульона глянс

Доводить соусные основы до кипения, вводить вкусовые добавки и варить красный и белый основные соусы на медленном огне

Смешивать красный основной соус с мясным бульоном и уваривать до половины от первоначального объема

Охлаждать и замораживать отдельные компоненты соуса, соусные полуфабрикаты и готовый основной соус с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

Хранить отдельные компоненты соуса, соусные полуфабрикаты и готовый основной соус

Размораживать, разогревать и процеживать соусные полуфабрикаты и готовый основной соус

Умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Соблюдать технологию приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и основных соусов и готовность основных соусов для подачи

Использовать в сервировке и оформлении блюд основные соусы и заправки с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

Обеспечивать температурный и временной режим размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования.

Знания

Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Пищевая ценность различных видов холодных и горячих соусов

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам

Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Требования к качеству готовых компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание кореньев и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протирание, процеживание, прогревание

Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов соусных полуфабрикатов (холодных и горячих)

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Использование необходимого инвентаря и оборудования для приготовления соусов и соусных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности при: взвешивании/измерении, обжаривании костей, доведении до кипения, варке на медленном огне, уваривании бульонов, подпекании кореньев и лука, пассеровании муки с жиром и без жира, смешивании, протирании, процеживании, прогревании, охлаждении, замораживании, размораживании, разогреве

Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: взвешивания/измерения, обжаривания костей, доведения до кипения, варки на медленном огне, уваривания бульонов, подпекания кореньев и лука, пассерования муки с жиром и без жира, смешивания, протирания, процеживания, прогревания, разогрева

Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого

мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона глянс, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель, заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы)

Органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов и соответствия отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции

Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении соусных полуфабрикатов

Варианты использования при подаче блюд приготовленных основных соусов и заправок

Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов

Правила размораживания и разогревания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов

Требования к безопасности хранения приготовленных отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования

С/07.3 Готовить основные холодные и горячие соусы

Трудовые действия

Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Смешивать различные компоненты для получения устойчивой смеси

Измельчать продукты механическим путем в пюре и кашу

Смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей

Смешивать и настаивать растительные масла с пряностями

Тереть хрен на терке и заливать кипятком

Соединять красный основной соус с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов

Соединять белый основной соус с дополнительными ингредиентами для приготовления производных соусов

Смешивать соусные основы различной густоты (густые, средней густоты, жидкие) на молоке с дополнительными ингредиентами для приготовления производных молочного соуса

Смешивать белую мучную пассеровку с горячей сметаной и варить соус сметанный и его производные

Соединять растопленное масло с основным белым соусом

Готовить холодные и горячие соусы из концентратов промышленного производства

Готовить производные соусы на основе готовых соусов промышленного производства

Добиваться нужной консистенции соуса

Определять степень готовности соусов и их вкусовые качества
Порционировать и использовать в сервировке и оформлении блюд основные холодные и горячие соусы
Выдерживать температуру подачи основных холодных и горячих соусов
Хранить основные холодные и горячие соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции

Умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основного продукта и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодными и горячими соусам
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных и горячих соусов
Использовать различные технологии приготовления основных холодных и горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих соусов и их готовность для подачи
Использовать в сервировке и оформлении блюд основные холодные и горячие соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих соусов, предназначенных для последующего использования.

Знания

Классификация соусов
Ассортимент концентратов и готовых соусов промышленного производства для приготовления холодных и горячих соусов
Требования к качеству концентратов и готовых соусов промышленного производства
Правила хранения концентратов и готовых соусов промышленного производства
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным и горячим соусам
Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных и горячих соусов
Требования к качеству готовых основных холодных и горячих соусов
Методы приготовления основных холодных и горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание
Правила выбора методов приготовления различных типов основных холодных и горячих соусов с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочее)
Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных и горячих соусов
Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных и горячих соусов
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных и горячих соусов

Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных холодных и горячих соусов с учетом требований техники безопасности при: смешивании, взбивании, варке на медленном огне, процеживании, измельчении, растирании, порционировании, прогревании

Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: смешивания, взбивания, варки на медленном огне, процеживания, измельчения, растирания, настаивания, порционирования, прогревания

Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного (bechamel) и его производных (луковый соус, грибной соус, яичный соус, горчичный соус, соус из сыра, крабовый соус, соус с ветчиной, соус с яичным желтком и сыром), соуса светлого основного (veloute) и его производных (соус томатный, соус с укропом, крабовый соус, соус с хреном, соус с каперсами, соус карри, соус лимонный, соус из сладкого перца), производных от красного основного соуса (соус с луком и грибами, соус с эстрагоном и вином, соус кисло-сладкий), производных от соуса demiglace(грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, соус с ветчиной и грибами, соус перечный, соус смородиновый), сметанного соуса основного, сметанного соуса с томатом и луком, соуса польского (с добавлением основного белого соуса и без), соуса сухарного, масляных смесей (масло топленое, масляная смесь с вином, масляные пюре), соусов на основе концентратов промышленного производства

Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: маринада овощного, соуса-хрена, сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства

Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих соусов и соответствия основных холодных и горячих соусов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции

Способы исправления широко распространенных ошибок при приготовлении основных холодных и горячих соусов

Методы подачи основных холодных и горячих соусов

Варианты сервировки и оформления блюд основными холодными и горячими соусами

Температура подачи основных холодных и горячих соусов

Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных и горячих соусов, предназначенных для последующего использования.

С/08.5 Готовить и оформлять блюда из грибов

Трудовые действия

Проверять качество грибов и дополнительных ингредиентов к ним

Бланшировать грибы

Отваривать грибы

Панировать грибы в сухарях, льезоне, кляре и жидком тесте

Жарить грибы натуральные и в панировке основным способом и во фритюре

Жарить грибы на решетке гриля и плоской поверхности
Тушить грибы в смеси с другими ингредиентами и без
Запекать грибы в соусе и с другими ингредиентами
Готовить грибы методом паровой конвекции
Готовить начинки из грибов
Добавлять в блюда грибной порошок
Определять степень готовности блюд из грибов и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять блюда из грибов для подачи в виде отдельного блюда и горячей закуски;
Выдерживать температуру подачи блюд и горячих закусок из грибов
Хранить блюда из грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Необходимые умения
Проверять органолептическим способом качество и соответствие грибов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к блюдам из грибов
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из грибов
Использовать различные технологии приготовления блюд из грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления блюд из грибов и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять блюда из грибов для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче блюд и закусок из грибов и хранении приготовленных грибов, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания
Ассортимент и пищевая ценность блюд из грибов
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из грибов
Основные критерии оценки качества грибов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия технологическим требованиям к блюдам из грибов
Требования к качеству готовых блюд из грибов
Методы приготовления грибов: бланширование, варка в воде, жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, паровая конвекция, фарширование, панирование, порционирование
Правила выбора методов приготовления различных типов грибов
Температурный режим и правила приготовления различных типов грибов.
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из грибов

Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления грибов с учетом требований техники безопасности при: бланшировании, варке в воде, жарке основным способом, жарке во фритюре, жарке на гриле и плоской поверхности, тушении, запекании, паровой конвекции, фаршировании, панировании, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с типом грибов: бланширования, варки в воде, жарке основным способом, жарки во фритюре, жарки на гриле и плоской поверхности, тушения, фарширования, панирования, порционирования

Технология приготовления блюд из грибов в соответствии с методами приготовления и типом грибов: блюд из припущенных, жареных, тушеных, запеченных грибов (грибы, жареные на гриле; грибы жареные с картофелем; лисички жареные; грибы тушеные в сметанном соусе; грибы, запеченные с сыром; грибы жареные в панировках во фритюре; жульен из грибов), начинок из грибов

Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных грибов и соответствия блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции

Методы сервировки и подачи блюд из грибов

Варианты оформления блюд из грибов для подачи в виде основного блюда и горячей закуски.

Температура подачи блюд и закусок из грибов

Блюда из грибов, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и закусок из грибов, предназначенных для последующего использования

С/09.3 Готовить и оформлять основные блюда из овощей

Трудовые действия

Проверять качество овощей и дополнительных ингредиентов к ним

Варить овощи и овощные изделия на пару и в молоке

Припускать отдельные виды овощей и их смеси в воде, бульоне и собственном соку

Соединять отварные и припущенные овощи с соусом, жиром, сливками

Жарить сырые и предварительно отваренные овощи основным способом

Жарить овощи на решетке гриля и плоской поверхности

Жарить овощные изделия основным способом и во фритюре

Тушить сырые, предварительно отваренные/припущенные и обжаренные овощи в собственном соку, жидкости и соусе

Запекать сырые и предварительно отваренные и тушеные овощи с добавлением соуса, сливок и сыра

Фаршировать и запекать фаршированные овощи

Протирать и смешивать с дополнительными ингредиентами отварные овощи

Формовать овощную массу в виде изделий (котлет, биточков, зраз, оладий)

Запекать на противне и в формах овощные запеканки

Готовить овощи и овощные изделия методом паровой конвекции

Определять степень готовности основных блюд из овощей и их вкусовые порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из овощей для подачи в виде блюда, гарнира и закуски качества
Выдерживать температуру подачи блюд, закусок и гарниров из овощей
хранить основные блюда из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из овощей
Использовать различные технологии приготовления основных блюд из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из овощей и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные блюда из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд, гарниров и закусок из овощей и хранении приготовленных овощей, предназначенных для последующего использования.

Необходимые знания

Ассортимент основных блюд из овощей
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей
Основные критерии оценки качества овощей и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из овощей
Требования к качеству основных блюд из овощей
Методы приготовления овощей: варка в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция
Правила выбора методов приготовления различных типов овощей с учетом разных типов питания (диетического, вегетарианского и прочее)
Температурный режим и правила приготовления различных типов овощей для разных типов питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из овощей с учетом требований техники безопасности при: варке в молоке и на пару, припускании, жарке основным способом (глубокой и поверхностной), жарке на гриле и плоской поверхности, тушении, запекании, фаршировании, формовке, порционировании, паровой конвекции
Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и питания: варки в молоке и на пару,

припускания, жарки основным способом (глубокой и поверхностной), жарки на гриле и плоской поверхности, тушения, фарширования, формовки, порционирования

Технология приготовления основных блюд из овощей в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания: картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе; картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); капусты (свежей и квашеной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; икры овощной; лечо; сотэ; помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной, рагу из овощей; котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофеля; запеканки из тыквы; оладей из тыквы; оладей картофельных

Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия основных блюд из овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции

Методы сервировки и подачи основных блюд из овощей

Варианты оформления основных блюд из овощей для подачи в виде основного блюда, гарнира и горячей закуски

Температура подачи основных блюд, гарниров и закусок из овощей

Блюда из овощей, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленных основных блюд из овощей, предназначенных для последующего использования

С/10.3 Готовить и оформлять основные блюда из круп

Трудовые действия

Проверять качество круп и дополнительных ингредиентов к ним

Смешивать готовые каши из круп с дополнительными ингредиентами

Порционировать, формовать и панировать изделия из каш в виде котлет, биточков, шницелей

Жарить полуфабрикаты из круп в панировке основным способом

Разделять массу из каш на клецки и отваривать их

Варить крупяные массы порциями в формах на пару

Запекать крупяные массы порциями в формах и на противне

Заваривать с постоянным помешиванием кукурузную муку и варить

Готовить блюда из круп методом паровой конвекции

Готовить начинки из круп

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие круп и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из круп

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из круп
Использовать различные технологии приготовления основных блюд из круп с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из круп и готовность их для подачи
Сервировать и оформлять основные блюда из круп для подачи в виде блюд и десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания

Ассортимент основных блюд из круп
Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп
Критерии оценки качества круп и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из круп
Требования к качеству основных блюд из круп
Методы приготовления круп: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование
Правила выбора методов приготовления различных типов круп и различных типов питания, в том числе диетического
Температурный режим и правила приготовления разных типов круп, в том числе для диетического питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из круп
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из круп с учетом требований техники безопасности при: смешивании ингредиентов, формовке, панировании, разделке массы, варке основным способом и на пару, жарке основным способом, заваривании, запекании, порционировании
Техника выполнения действий в соответствии с типом крупы: смешивания ингредиентов, формовки, панирования, разделки массы, варки основным способом и на пару, жарки основным способом, заваривания, порционирования
Технология приготовления основных блюд из круп в соответствии с методами приготовления, типом крупы и типом питания: запеканок из различных круп, пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крупяных котлет и биточков из различных круп, клецок, поленты, начинок из круп
Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из круп и соответствия блюд из круп стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи основных блюд из круп
Варианты оформления основных блюд из круп для подачи в виде основного блюда и десерта

Температура подачи основных блюд и десертов из круп
Блюда из круп, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи
ребования к безопасности хранения приготовленных основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования

С12/3 Готовить и оформлять основные блюда из бобовых и кукурузы

Трудовые действия

Проверять качество бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним

Варить на пару чечевицу, кукурузу

Варить зерна кукурузы в воде и молоке

Жарить зеленую фасоль в стручках и зеленый горошек

Тушить фасоль в стручках и зеленый горошек с предварительным обжариванием и без

Протирать вареные бобовые в горячем виде

Смешивать пюре из бобовых с другими ингредиентами

Прогреть пюре из бобовых

Готовить фасоль в стручках, зеленый горошек и кукурузу методом паровой конвекции

Готовить начинки из бобовых

Определять степень готовности бобовых и кукурузы и их вкусовые качества

Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из бобовых и кукурузы для подачи

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из бобовых и кукурузы

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из бобовых и кукурузы

Использовать различные технологии приготовления основных блюд из бобовых и кукурузы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из бобовых и кукурузы и их готовность для подачи

Сервировать и оформлять блюда из бобовых и кукурузы с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из бобовых и кукурузы, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания

Ассортимент основных блюд из бобовых и кукурузы

Правила выбора бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из бобовых и кукурузы

Основные критерии оценки качества бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из бобовых и кукурузы.

Требования к качеству готовых основных блюд из бобовых и кукурузы
Методы приготовления бобовых и кукурузы: варка в воде и молоке, варка на пару, жарка основным способом, тушение, паровая конвекция, протирание, смешивание, прогревание, порционирование
Правила выбора методов приготовления различных типов бобовых и кукурузы для разных типов питания, в том числе диетического
Температурный режим и правила приготовления разных типов бобовых и кукурузы для разных типов питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из бобовых и кукурузы
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления бобовых и кукурузы с учетом требований техники безопасности при: варке в воде и молоке, варке на пару, жарке основным способом, тушении, паровой конвекции, протирании, смешивании, прогревании, порционировании
Техника выполнения действий в соответствии с типом бобовых и кукурузы и типом питания: варки в воде и молоке, варки на пару, жарки основным способом, тушения, протирания, смешивания, прогревания, порционирования.
Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления, типом бобовых и кукурузы и питания: чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковой фасоли с орехами и соусом; жареного молодого горошка; кукурузы, сваренной на пару; кукурузы, сваренной в молоке; начинок из бобовых
Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из бобовых и кукурузы и соответствия основных блюд из бобовых и кукурузы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи основных блюд из бобовых и кукурузы
Варианты оформления блюд из бобовых и кукурузы для подачи в виде основного блюда, гарнира и закуски
Температура подачи основных блюд, гарниров и закусок из бобовых и кукурузы
Блюда из бобовых, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи
Требования к безопасности хранения приготовленных бобовых и кукурузы и основных блюд из бобовых и кукурузы, предназначенных для последующего использования

С/13.3 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы

Трудовые действия

Проверять качество рыбы и дополнительных ингредиентов к ней
Варить рыбу порционными кусками в воде
Варить рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы на пару и овощной подушке
Припускать рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы в небольшом количестве жидкости

Жарить основным способом рыбу целиком (мелкую рыбу), порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы
Жарить рыбу без панировки на решетке гриля и плоской поверхности
Жарить рыбу в кляре и жидком тесте (порционными и мелкими кусками) во фритюре
Жарить на шампурах над огнем порционными и мелкими кусками
Тушить предварительно обжаренные рыбу и изделия из рыбной котлетной массы в соусе
Тушить сырую рыбу в жидкости и соусе (с гарниром и без)
Запекать сырую, припущенную и жареную рыбу в соусе, сыре, сливках, бульоне
Готовить рыбу методом паровой конвекции
Затягивать рыбные блюда сливками
Определять степень готовности блюд из рыбы и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять блюда из рыбы для подачи в виде основного блюда и закуски
Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из рыбы
Хранить основные блюда из рыбы с учетом требований к безопасности продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие рыбы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из рыбы
Использовать различные технологии приготовления основных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из рыбы и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные блюда из рыбы для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд и горячих закусок из рыбы и хранении приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования

Необходимые знания

Ассортимент блюд из рыбы
Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов к ней необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из рыбы
Основные критерии оценки качества рыбы и дополнительных ингредиентов к ней и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из рыбы.
Требования к качеству готовых основных блюд из рыбы
Методы приготовления рыбы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и овощной подушке, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на плоской поверхности и на гриле, жарка в кляре и жидком тесте во фритюре, жарка над огнем, тушение в жидкости и соусе, запекание в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровая

конвекция, затягивание сливками, порционирование
Выбор методов приготовления для различных видов рыбы и различных типов питания, в том числе диетического
Температурный режим и правила приготовления разных видов рыбы для различных типов питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из рыбы
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из рыбы с учетом требований техники безопасности при: варке в почти кипящей жидкости, варке на пару и овощной подушке, припускании в небольшом количестве жидкости, жарке основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на плоской поверхности и на гриле, жарке в кляре и жидком тесте во фритюре, жарке над огнем, тушении в жидкости и соусе, запекании в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании
Техника выполнения действий с учетом вида рыбы и типа питания: варки в почти кипящей жидкости, варки на пару и овощной подушке, припускании в небольшом количестве жидкости, жарки основным способом (до готовности и поверхностная), жарки на плоской поверхности и на гриле, жарки в кляре и жидком тесте во фритюре, жарки над огнем, тушения в жидкости и соусе, затягивания сливками, порционирования
Технология приготовления рыбы отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной в соответствии с методами приготовления, видом рыбы и типом питания: судака отварного; филе трески припущенного; осетрины, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом; карпа жареного; судака жаренного; семги жаренной; палтуса на овощной подушке; камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; шашлыка из осетрины; семги на гриле; корюшки жаренной; карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей рыбных
Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной рыбы и соответствия основных блюд из рыбы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы
Варианты оформления блюд из рыбы для подачи в виде основного блюда и горячей закуски
Температура подачи блюд и закусок из рыбы
Блюда из рыбы, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи
Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования.

С/14.3 Готовить и оформлять основные блюда из нерыбных продуктов моря

Трудовые действия

Проверять качество нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним
Бланшировать и отваривать мясо крабов

Варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях
Готовить креветок на пару
Припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку
Жарить кальмаров, креветок, мидий основным способом
Жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля
Жарить кальмаров, осьминогов, креветок в жидком тесте (темпуре) и кляре во фритюре
Затягивать блюда из нерыбных продуктов моря сливками
Определять степень готовности основных блюд из нерыбных продуктов моря и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из нерыбных продуктов моря для подачи в виде блюда и закуски;
Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из нерыбных продуктов моря
Хранить основные блюда из нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из нерыбных продуктов моря
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из нерыбных продуктов моря
Использовать различные технологии приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять блюда из нерыбных продуктов моря с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных блюд из нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания

Ассортимент блюд из нерыбных продуктов моря
Правила выбора нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из нерыбных продуктов моря
Основные критерии оценки качества нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из нерыбных продуктов моря
Требования к качеству основных блюд из нерыбных продуктов моря
Методы приготовления нерыбных продуктов моря: бланширование, варка в воде и других жидкостях, припускание в собственном соку и небольшом количестве жидкости, жарка основным способом, жарка на гриле, жарка во фритюре, затягивание сливками, порционирование

Правила выбора методов приготовления различных типов нерыбных продуктов моря
Температурный режим и правила приготовления для разных типов нерыбных продуктов моря
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из нерыбных продуктов моря
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из нерыбных продуктов моря с учетом требований техники безопасности при: бланшировании, варке в воде и других жидкостях, припускании в собственном соку и небольшом количестве жидкости, жарке основным способом, жарке на гриле, жарке во фритюре, затягивании сливками, порционировании
Техника выполнения действий в соответствии с видом нерыбных продуктов моря: бланширования, варки в воде и других жидкостях, припускания в собственном соку и небольшом количестве жидкости, жарки основным способом, жарки на гриле, жарки во фритюре, затягивания сливками, порционирования
Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря в отварном, припущенном и жареном виде в соответствии с методами приготовления и видом нерыбных продуктов моря: раков отварных; креветок отварных; мидий в собственном соку; мидий запеченных; жареных гребешков; креветок, жаренных на гриле; креветок жареных с соусом; креветок запеченных; кальмаров, жаренных во фритюре; крабов, запеченных в сливках; ассорти из морепродуктов, жаренных в кляре
Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных нерыбных продуктов моря и соответствия блюд из нерыбных продуктов моря стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи основных блюд из нерыбных продуктов моря
Варианты оформления основных блюд из нерыбных продуктов моря для подачи в виде блюда и горячей закуски
Температура подачи блюд и закусок из нерыбных продуктов моря
Требования к безопасности хранения приготовленных нерыбных продуктов моря и основных блюд из нерыбных продуктов моря, предназначенных для последующего использования

С/15.3 Готовить и оформлять основные блюда из мяса

Трудовые действия

Проверять качество мяса и дополнительных ингредиентов к нему
Варить мясо крупным куском в большом количестве воды
Варить мясо и изделия из котлетной массы на пару
Припускать мясо и изделия из мясного фарша в небольшом количестве жидкости
Жарить мясо мелкими кусками основным способом до готовности
Жарить натуральные и в панировке порционные куски и изделия из мясного фарша основным способом до готовности
Жарить порционные куски мяса на решетке гриля и плоской поверхности до готовности
Жарить на шпажках и вертеле над огнем

Тушить порционными кусками в жидкости и соусе с добавлением гарнира и без
Запекать кусочки мяса с предварительным тушением, варкой, припусканьем и жаркой
Готовить мясо методом паровой конвекции
Затягивать блюда из мяса сливками
Готовить густые подливы из мясного сочка
Определять степень готовности основных блюд из мяса и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из мяса для подачи в виде блюда и закуски
Выдерживать температуру подачи блюд и горячих закусок из мяса
Хранить основные блюда из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие мяса и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к основным блюдам из мяса
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из мяса
Использовать различные технологии приготовления основных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из мяса и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные блюда из мяса для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из мяса и хранении приготовленного мяса, предназначенных для последующего использования.

Необходимые знания

Ассортимент основных блюд из мяса
Правила выбора мяса и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из мяса
Основные критерии оценки качества мяса и дополнительных ингредиентов к нему и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из мяса
Требования к качеству готовых основных блюд из мяса
Методы приготовления мяса: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, жарка над огнем, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование
Правила выбора методов приготовления различных видов мяса для разных типов питания, в том числе диетического
Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса для различных типов питания
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из мяса с учетом требований техники безопасности при: варке в почти

кипящей жидкости, варке на пару, припускании в небольшом количестве жидкости, жарке основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на гриле и плоской поверхности, жарке над огнем, тушении с гарниром и без, запекании, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с различными видами мяса и типами питания: варки в почти кипящей жидкости, варки на пару, припускания в небольшом количестве жидкости, жарки основным способом (до готовности и поверхностная), жарки на гриле и плоской поверхности, жарки над огнем, тушения с гарниром и без, затягивания сливками, порционирования

Технология приготовления мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного в соответствии с методами приготовления различными видами мяса и типами питания: баранины отварной с овощами; котлет натуральных паровых; стейков из говядины, жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле; бифштекса, жаренного основным способом; лангета, жаренного на плоской поверхности; бефстроганов; шашлыка из баранины; натуральных котлет из телятины на кости; телячьей вырезки жаренной; эскалопа; антрекота; шницеля; ромштекса; котлет отбивных; поджарки; гуляша; баранины тушеной с овощами; говядины тушеной в соусе; зраз отбивных; азу; рагу; свиной колбасы, томленной по-деревенски; жаркого по-домашнему; мясо духового; солянки сборной на сковороде; телятины, запеченной в соусе; бифштекса рубленного; шницеля натурального рубленого; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки)

Технология приготовления густых подлив из мясного сочка.

Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного мяса и соответствия основных блюд из мяса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции

Методы сервировки и подачи основных блюд из мяса

Варианты оформления блюд из мяса для подачи в виде основного блюда и горячей закуски

Температура подачи блюд и закусок из мяса

Блюда из мяса, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленного мяса и основных блюд из мяса, предназначенных для последующего использования.

С/16.3 Готовить и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов

Трудовые действия

Проверять качество мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Бланшировать мясные субпродукты

Отваривать в большом количестве воды

Варить на пару

Жарить основным способом в отварном и сыром виде

Жарить на решетке гриля и плоской поверхности

Тушить в соусе с овощами

Запекать с соусом

Готовить методом паровой конвекции
Затягивать блюда из мясных субпродуктов сливками
Определять степень готовности блюд из мясных субпродуктов и их вкусовые качества;
Порционировать, сервировать и оформлять блюда из мясных субпродуктов для подачи в виде основного блюда и закуски
Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из мясных субпродуктов
Хранить основные блюда из мясных субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения
Проверять органолептическим способом качество и соответствие мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мясных субпродуктов
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из мясных субпродуктов
Использовать различные технологии приготовления основных блюд из мясных субпродуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из мясных субпродуктов и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из мясных субпродуктов и хранении приготовленных мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.

Необходимые знания
Ассортимент блюд из мясных субпродуктов
Правила выбора мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к блюдам из мясных субпродуктов
Основные критерии оценки качества мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из мясных субпродуктов
Требования к качеству готовых основных блюд из мясных субпродуктов
Методы приготовления мясных субпродуктов: варка в воде, варка на пару, припускание, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование
Правила выбора методов приготовления разных видов мясных субпродуктов для различных типов питания, в том числе диетического
Температурный режим и правила приготовления для различных видов мясных субпродуктов для разных типов питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из мясных субпродуктов
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для

приготовления основных блюд из мясных субпродуктов с учетом требований техники безопасности при: варке в воде, варке на пару, припускании, жарке основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на гриле и плоской поверхности, тушении с гарниром и без, запекании, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с видом мясных субпродуктов и типом питания: варки в воде, варки на пару, припускания, жарки основным способом (до готовности и поверхностная), жарки на гриле и плоской поверхности, тушения с гарниром и без, затягивания сливками, порционирования

Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде в соответствии с методами приготовления и видом мясных субпродуктов и типом питания: языка отварного; языка жареного из отварного; рагу из языка; мозгов отварных; мозгов, жаренных в сухарях; вымени отварного; вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленных в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски; ассорти из субпродуктов, жаренных на сковороде с луком

Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных мясных субпродуктов и соответствия блюд из мясных субпродуктов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции

Методы сервировки и подачи основных блюд из мясных субпродуктов

Варианты оформления основных блюд из мясных субпродуктов для подачи в виде блюда и горячей закуски

Температура подачи основных блюд и закусок из мясных субпродуктов

Блюда из мясных субпродуктов, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленных мясных субпродуктов и основных блюд из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.

С/17.3 Готовить и оформлять основные блюда из домашней птицы

Трудовые действия

Проверять качество домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней

Отваривать домашнюю птицу целиком в большом количестве воды

Варить кусочки птицы и изделия из куриного фарша на пару и овощной подушке

Припускать в небольшом количестве жидкости

Жарить домашнюю птицу порционными кусками и мелкими кусочками основным способом

Жарить пластованные тушки цыплят под прессом

Жарить фаршированное филе птицы в панировке во фритюре

Жарить кусочки птицы на решетке гриля и плоской поверхности

Жарить на шампурах над огнем

Тушить птицу порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без

Запекать предварительно отваренную и жареную птицу

Готовить домашнюю птицу методом паровой конвекции

Затягивать блюда из домашней птицы сливками

Определять степень готовности основных блюд из домашней птицы и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять блюда из домашней птицы для подачи в виде основного блюда и закуски
Выдерживать температуру подачи основных блюд и закусок из домашней птицы
Хранить основные блюда из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к основным блюдам из домашней птицы
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из домашней птицы
Использовать различные технологии приготовления основных блюд из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из домашней птицы и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные блюда из домашней птицы для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из домашней птицы и хранении приготовленной домашней птицы, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания

Ассортимент основных блюд из домашней птицы
Правила выбора домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к основным блюдам из домашней птицы
Основные критерии оценки качества домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из домашней птицы
Требования к качеству готовых основных блюд из домашней птицы
Методы приготовления домашней птицы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и овощной подушке, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка на гриле, жарка под прессом, жарка над огнем, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование
Правила выбора методов приготовления разных видов домашней птицы для различных типов питания, в том числе диетического
Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы для различных типов питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из домашней птицы
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из домашней птицы с учетом требований техники безопасности при: варке в почти кипящей жидкости, варке на пару и овощной подушке, припускании в небольшом количестве

жидкости, жарке основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на гриле, жарке под прессом, жарке над огнем, тушении с гарниром и без, запекании, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с видом домашней птицы и типом питания: варки в почти кипящей жидкости, варки на пару и овощной подушке, припускания в небольшом количестве жидкости, жарки основным способом (до готовности и поверхностная), жарки на гриле, жарки под прессом, жарки над огнем, тушения с гарниром и без, затягивания сливками, порционирования

Технология приготовления основных блюд из домашней птицы в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы и типом питания: курицы отварной в целом виде; цыплят припущенных; филе куриного парового; цыплят-табака; фрикасе из цыплят; чахохбили из кур; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри, жульена из курицы, котлет рубленых из кур; рагу из субпродуктов

Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной домашней птицы и соответствия основных блюд из домашней птицы стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенция

Методы сервировки и подачи основных блюд из домашней птицы

Варианты оформления основных блюд из домашней птицы для подачи в виде блюда и горячей закуски

Температура подачи блюд и закусок из домашней птицы

Блюда из домашней птицы, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленной домашней птицы и основных блюд из домашней птицы, предназначенных для последующего использования

С/18.3 Готовить и оформлять основные блюда из дичи

Трудовые действия

Проверять качество дичи и дополнительных ингредиентов к ней

Варить обработанные тушки пернатой дичи в большом количестве воды

Варить крупные куски кролика, зайца и мяса диких животных в большом количестве воды

Жарить основным способом после предварительного отваривания и без

Жарить кусочки дичи на решетке гриля и плоской поверхности после предварительного отваривания и без

Тушить предварительно отваренную и обжаренную дичь

Запекать предварительно отваренную, припущенную, жареную, тушеную дичь

Затягивать блюда из дичи сливками

Готовить дичь методом паровой конвекции

Определять степень готовности основных блюд из дичи и их вкусовые качества

Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из дичи для подачи в виде блюда и закуски

Выдерживать температуру подачи основных блюд и закусок из дичи

Хранить основные блюда из дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие дичи и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к основным блюдам из дичи

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из дичи

Использовать различные технологии приготовления основных блюд из дичи с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из дичи и их готовность для подачи

Сервировать и оформлять основные блюда из дичи для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из дичи и хранении приготовленной дичи, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания

Ассортимент основных блюд из дичи

Правила выбора дичи и дополнительных ингредиентов к ней необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из дичи

Основные критерии оценки качества дичи и дополнительных ингредиентов к ней и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из дичи

Требования к качеству основных блюд из дичи

Методы приготовления дичи: варка в почти кипящей жидкости, припускание на овощной подушке, припускание в небольшом количестве жидкости, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле, жарка во фритюре, тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование

Правила выбора методов приготовления разных типов дичи

Температурный режим и правила приготовления разных типов дичи

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из дичи

Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из дичи с учетом требований техники безопасности при: варке в почти кипящей жидкости, припускании на овощной подушке, припускании в небольшом количестве жидкости, жарке основным способом (глубокая и поверхностная), жарке на гриле, жарке во фритюре, тушении с гарниром и без, запекании, паровой конвекции, затягивании сливками, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с типом дичи: варки в почти кипящей жидкости, припускания на овощной подушке, припускания в небольшом количестве жидкости, жарки основным способом (глубокая и поверхностная), жарки на гриле, жарки во фритюре, тушения с гарниром и без, затягивания сливками, порционирования

Технология приготовления основных блюд из дичи в соответствии с методами приготовления и типом

дичи: кролика отварного, фазана припущенный, филе куропатки парового, перепела жареного, фазана жареного, жаркого из оленины, рябчика тушеного с овощами, тетерева жареного в сметане, тушеной лосятины, зайца тушеного в сметане, филе куропатки фаршированного, рагу из кролика, котлет из оленины, котлет из кролика запеченных

Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной дичи и соответствия основных блюд из дичи стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции

Методы сервировки и подачи основных блюд из дичи

Варианты оформления основных блюд из дичи для подачи в виде блюда и горячей закуски

Температура подачи блюд и закусок из дичи

Блюда из дичи, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи

Требования к безопасности хранения приготовленной дичи и основных блюд из дичи, предназначенных для последующего использования.

С/19.3 Готовить и оформлять основные блюда из яиц

Трудовые действия

Проверять качество яиц и дополнительных ингредиентов к ним

Варить яйца без скорлупы в мешочек (пашот) и вкрутую

Варить на водяной бане яичную смесь при непрерывном помешивании с добавлением других ингредиентов и без

Варить яичную смесь на пару в форме (рояль)

Жарить яйца при непрерывном помешивании с добавлением других ингредиентов и без

Жарить омлетную смесь с добавлением других ингредиентов и без на сковороде

Запекать яйца в форме

Запекать яичные смеси с добавлением других ингредиентов и без

Фаршировать омлеты

Готовить начинки к яичным кашкам и омлетам

Определять степень готовности основных блюд из яиц и их вкусовые качества

Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из яиц для подачи в виде блюда и закуски

Выдерживать температуру подачи блюд и закусок из яиц

Хранить основные блюда из яиц с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество яиц и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия технологическим требованиям к основным блюдам из яиц

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из яиц

Использовать различные технологии приготовления основных блюд из яиц с учетом качества и требований

к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из яиц и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные блюда из яиц для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении приготовленных основных блюд из яиц, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания
Ассортимент основных блюд из яиц.
Правила выбора яиц и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из яиц
Основные критерии оценки качества яиц и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных блюд из яиц.
Требования к качеству основных блюд из яиц
Методы приготовления блюд из яиц: варка яиц без скорлупы, варка на водяной бане при непрерывном помешивании, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, запекание в форме, фарширование, порционирование
Выбор методов приготовления различных видов яиц для разных типов питания, в том числе диетического
Температурный режим и правила приготовления различных видов яиц для разных типов питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из яиц
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из яиц с учетом требований техники безопасности при: варке яиц без скорлупы, варке на водяной бане при непрерывном помешивании, варке на пару в форме, жарке основным способом при непрерывном помешивании, жарке на сковороде, запекании в форме, фаршировании, порционировании
Техника выполнения действий в соответствии видом яиц и типом питания: варки яиц без скорлупы, варки на водяной бане при непрерывном помешивании, варки на пару в форме, жарки основным способом при непрерывном помешивании, жарки на сковороде, фарширования, порционирования
Технология приготовления блюд из яиц в соответствии с методами приготовления, видом яиц и типом питания: вареных яиц пашот; вареных без скорлупы яиц вкрутую; яичной каши; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного; драчены; яиц запеченных, яиц бенедикт
Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам
Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из яиц и соответствия основных блюд из яиц стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи основных блюд из яиц
Варианты оформления основных блюд из яиц для подачи в виде блюда и горячей закуски
Температура подачи блюд и закусок из яиц

Блюда из яиц, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи
Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из яиц, предназначенных для последующего использования.

С/20.3 Готовить и оформлять блюда из творога

Трудовые действия

Проверять качество творога и дополнительных ингредиентов к нему

Протирать и отпрессовывать творог

Смешивать творог с другими ингредиентами

Формовать изделия из творожной массы

Варить творожные изделия в воде и на пару (в форме)

Жарить изделия из творожной массы основным способом и во фритюре;

Запекать творожную массу порциями в формах и в большом количестве

Определять степень готовности блюд из творога и их вкусовые качества

Порционировать, сервировать и оформлять натуральный творог и творожную массу для подачи в холодном виде

Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из творога для подачи в виде блюда и десерта

Выдерживать температуру подачи холодных и горячих блюд из творога

Хранить изделия и готовые блюда из творога с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие творога и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к блюдам из творога

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении холодных и горячих блюд из творога

Использовать различные технологии приготовления холодных и горячих блюд из творога с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих блюд из творога и их готовность для подачи

Сервировать и оформлять холодные и горячие блюда из творога для подачи в виде блюд и десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении холодных и горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования

Необходимые знания

Ассортимент и пищевая ценность блюд из творога

Требования к качеству творога

Правила хранения творога

Правила выбора творога и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества

в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из творога
Основные критерии оценки качества творога и дополнительных ингредиентов к нему и их соответствия требованиям к качеству блюд из творога
Требования к качеству готовых блюд из творога
Методы приготовления холодных блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, порционирование
Методы приготовления горячих блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование
Правила выбора методов приготовления различных видов творога для разных типов питания, в том числе диетического
Температурный и санитарный режим и правила приготовления для различных видов творога и типов питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из творога
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из творога с учетом требований техники безопасности при: протирании, отпрессовывании, смешивании, формовании, варке в воде, варке на пару, жарке изделий из творога основным способом и во фритюре, запекании творожной массы, порционировании
Техника выполнения действий в соответствии с типом творога и питания: протирания, отпрессовывания, смешивания, формования, варки в воде, варки на пару, жарки изделий из творога основным способом и во фритюре, порционирования
Технология приготовления холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления и типом творога и питания: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями
Технология приготовления горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога и типом питания: сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре
Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных и горячих блюд из творога и соответствия блюд из творога стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи холодных и горячих блюд из творога
Варианты оформления блюд из творога для подачи в виде блюда и десерта. Температура подачи холодных и горячих блюд и десертов из творога
Блюда из творога, традиционные в русской кухне, особенности их приготовления и подачи
Требования к безопасности хранения приготовленных холодных и горячих блюд из творога, предназначенных для последующего использования

С/21.3 Готовить и оформлять основные блюда из макаронных изделий

Трудовые действия

Проверять качество макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним;
Варить свежеприготовленные макаронные изделия до готовности и полуготовности с откидыванием
Варить сухие макаронные изделия без откидывания
Откидывать сваренные свежеприготовленные макаронные изделия
Смешивать и прогревать отварные макаронные изделия с различными начинками и соусами
Смешивать, прослаивать, заливать смесью и запекать отварные макаронные изделия с различными начинками
Запекать отварные свежеприготовленные макаронные изделия с соусом, яично-молочной смесью, сыром
Затягивать блюда из макаронных изделий сливками
Готовить различные начинки и соусы к макаронным изделиям
Определять степень готовности основных блюд из макаронных изделий и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять основные блюда из макаронных изделий для подачи в виде блюда и гарнира
Выдерживать температуру подачи блюд и гарниров из макаронных изделий;
Хранить блюда из макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из макаронных изделий
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из макаронных изделий
Использовать различные технологии приготовления основных блюд из макаронных изделий с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из макаронных изделий и их готовность для подачи
Сервировать и оформлять основные блюда из макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд из макаронных изделий и хранении приготовленных макаронных изделий для последующего использования.

Необходимые знания

Ассортимент основных блюд из макаронных изделий
Виды свежеприготовленных макаронных изделий.
Пищевая ценность свежеприготовленных макаронных изделий
Требования к качеству свежеприготовленных макаронных изделий
Правила выбора макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из макаронных изделий

Основные критерии оценки качества макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных блюд из макаронных изделий
Требования к качеству готовых основных блюд из макаронных изделий
Методы приготовления макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности и полуготовности, варка без откидывания, откидывание сваренных макаронных изделий, смешивание, прогревание, запекание, порционирование
Правила выбора методов приготовления разных видов макаронных изделий для различных типов питания, в том числе диетического и вегетарианского
Температурный режим и правила приготовления разных видов макаронных изделий с учетом разных типов питания
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из макаронных изделий
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных блюд из макаронных изделий с учетом требований техники безопасности при: варке с откидыванием до готовности и полуготовности, варке без откидывания, откидывании сваренных макаронных изделий, смешивании, прогревании, запекании, порционировании
Варианты сочетания макаронных изделий с начинками и соусами для создания гармоничных блюд
Техника выполнения действий в соответствии с видом макаронных изделий и типом питания: варки с откидыванием до готовности и полуготовности, варки без откидывания, откидывания сваренных макаронных изделий, смешивания, прогревания, порционирования
Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, видом макаронных изделий и типом питания: макаронотварных с грибами; макаронотварных с овощами; макаронника; лапшевника; яичной лапши с курицей и омлетом; песто из базилика с грибным соусом; песто из вяленых томатов с соусом 4 сыра
Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из макаронных изделий и соответствия основных блюд из макаронных изделий стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи основных блюд из макаронных изделий
Варианты оформления основных блюд из макаронных изделий
Температура подачи основных блюд из макаронных изделий
Требования к безопасности хранения основных блюд из макаронных изделий, предназначенных для последующего использования.

С/22.3 Готовить и оформлять основные мучные блюда
Трудовые действия
Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
Замешивать крутое пресное тесто для пельменей, вареников и чебуреков
Замешивать жидкое пресное тесто для блинчиков
Замешивать жидкое и средней густоты дрожжевое тесто безопасным способом для блинов и оладий

Замешивать тесто на кисломолочных продуктах для блинов скороспелых
Замешивать густое дрожжевое тесто для беляшей и пончиков
Замешивать дрожжевое и бездрожжевое тесто для хвороста
Замешивать заварное тесто для профитролей
Замешивать тесто для мучных клецков
Замешивать тесто для лапши домашней
Замешивать тесто для тарталеток, жидкое тесто (темпура) и тесто кляр
Производить расстойку и определять степень готовности теста
Разделять тесто и формовать изделия с фаршами и без
Раскатывать тесто и нарезать домашнюю лапшу
Подсушивать домашнюю лапшу
Охлаждать и замораживать тесто и мучные изделия в виде полуфабрикатов
Отваривать клецки в воде и молоке
Отваривать мучные изделия из крутого пресного теста с фаршем на пару
Жарить пельмени основным способом после отваривания и без предварительного отваривания
Жарить тарталетки во фритюре
Выпекать блины и блинчики на сковороде
Выпекать оладьи и профитроли в печи
Запекать предварительно отваренные мучные изделия в сметане, соусе и сыре
Завертывать и обжаривать блинчики с фаршем
Готовить фарши и начинки для мучных блюд
Определять степень готовности основных мучных блюд и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять готовые основные мучные блюда для подачи в виде блюда и десерта
Выдерживать температуру подачи мучных блюд и десертов
Хранить мучные изделия и готовые основные мучные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции

Необходимые умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным мучным блюдам
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных мучных блюд
Использовать различные технологии приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд и готовность основных мучных блюд для подачи
Сервировать и оформлять основные мучные блюда для подачи в виде блюд и десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных мучных изделий (полуфабрикатов) и теста с учетом требований к безопасности продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных мучных блюд и хранении приготовленных мучных изделий, предназначенных для последующего использования.

Необходимые знания

Ассортимент основных мучных блюд

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным блюдам

Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных мучных блюд

Требования к качеству готовых основных мучных блюд

Методы приготовления основных мучных блюд: замешивание крутого и жидкого пресного теста, замешивание дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивание заварного теста, замешивание теста на соде, замешивание теста без разрыхлителей, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, подсушивание, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, выпекание на сковороде и в печи, запекание, порционирование

Правила выбора методов приготовления различных видов мучных изделий для разных типов питания, в том числе диетического

Температурный режим и правила приготовления разных видов мучных изделий

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных мучных блюд

Использование необходимого инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных блюд с учетом требований техники безопасности при: замешивании крутого и жидкого пресного теста, замешивании дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивании заварного теста, замешивании теста на соде, замешивании теста без разрыхлителей, раскатывании теста, разделке, формовке, раскатывании, нарезке, подсушивании, охлаждении, замораживании, варке в воде, варке на пару, жарке основным способом, жарке во фритюре, выпекании на сковороде и в печи, запекании, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с видом мучных блюд и типом питания: замешивания крутого и жидкого пресного теста, замешивания дрожжевого теста (жидкого, средней густоты, густого), замешивания заварного теста, замешивания теста на соде, замешивания теста без разрыхлителей, раскатывания теста, разделки, формовки, раскатывания, нарезки, подсушивания, варки в воде, варки на пару, жарки основным способом, жарки во фритюре, выпекания на сковороде и в печи, порционирования

Технология приготовления основных мучных блюд в соответствии с методами приготовления, видом мучных блюд и типом питания: пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников запеченных; мантов; raviолей; блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладьев с наполнителями; профитролей; клецок мучных отварных; тартелеток

Технология приготовления мучных изделий в соответствии с методами приготовления и видом мучных

изделий: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), вареников с различными начинками (полуфабрикат), чебуреков (полуфабрикат), белышей (полуфабрикат), хвороста (полуфабрикат)
Технология приготовления лапши домашней, жидкого теста (темпура) и теста кляр
Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий
Органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд, мучных изделий и теста и соответствия основных мучных блюд стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции
Методы сервировки и подачи основных мучных блюд
Варианты оформления основных мучных блюд для подачи в виде блюда и десерта
Температура подачи основных мучных блюд
Мучные блюда, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления и подачи
Правила охлаждения и замораживания мучных полуфабрикатов
Требования к безопасности хранения основных мучных блюд и приготовленных мучных изделий и теста, предназначенных для последующего использования

С/30.3 Использовать высокотехнологичное оборудование при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче основных блюд

Трудовые действия
Подготавливать высокотехнологичное оборудование к работе
Пользоваться высокотехнологичным оборудованием при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче основных блюд
Соблюдать технику безопасности при эксплуатации высокотехнологичного Оборудования
Содержать высокотехнологичное оборудование в чистом виде
Выявлять неисправности высокотехнологичного оборудования
Устранять мелкие неисправности в работе высокотехнологичного оборудования
Выполнять профилактические работы, не требующие специального оборудования и квалификации работника
Следить за своевременным выполнением профилактических работ

Умения
Правильно подготавливать высокотехнологичное оборудование к работе
Правильно и безопасно пользоваться высокотехнологичным оборудованием с учетом требований техники безопасности
Определять причины мелких неисправностей высокотехнологичного оборудования.

Знания
Виды и характеристики высокотехнологичного оборудования: холодильного, теплового, механического, вспомогательного
Принципы работы и правила эксплуатации высокотехнологичного оборудования при хранении и обработке продуктов, приготовлении и подаче основных блюд
Важность правильной эксплуатации высокотехнологичного оборудования
Требования техники безопасности при эксплуатации высокотехнологичного оборудования

Правила пожарной и электробезопасности при эксплуатации высокотехнологичного оборудования
Важность соблюдения мер пожарной и электробезопасности и требований техники безопасности при эксплуатации высокотехнологичного оборудования
Требования производственной санитарии при использовании высокотехнологичного оборудования в процессе хранения и обработки продуктов, приготовления и подачи основных блюд.

С/25.3 Готовить и оформлять основные холодные и горячие напитки

Трудовые действия

Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
Отжимать сок из фруктов и овощей с помощью ручных и механических приспособлений
Смешивать различные соки с другими ингредиентами
Проваривать и настаивать плоды (свежие и сушеные) и отжимки от фруктов
Процеживать и смешивать настои с другими ингредиентами
Обжаривать в печи и дробить на мелкие кусочки черный хлеб
Замачивать сухари с периодическим помешиванием
Процеживать сусло и добавлять ингредиенты для приготовления хлебного кваса
Процеживать фруктовый и хлебный квас по окончании брожения
Растворять в кипящей воде мед и патоку
Варить и настаивать медовую воду с пряностями для приготовления сбитней
Охлаждать морсы, квасы и прочие напитки для подачи в холодном виде
Использовать охлажденные горячие напитки для приготовления холодных напитков
Смешивать горячий крепкий чай с фруктовыми соками/сиропами и пряностями для приготовления холодных и горячих пуншей
Использовать для приготовления кваса готовые концентраты промышленного производства
Определять степень готовности холодных и горячих напитков и их вкусовые качества
Порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие напитки для подачи
Выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков
Хранить готовые холодные и горячие напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции

Умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным и горячим напиткам
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных и горячих напитков
Использовать различные технологии приготовления основных холодных и горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции
Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих напитков и их готовность для подачи

Сервировать и оформлять основные холодные и горячие напитки с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих напитков, предназначенных для последующего использования

Знания

Ассортимент холодных и горячих напитков

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным и горячим напиткам

Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству холодных и горячих напитков

Требования к качеству и правила хранения готовых концентратов промышленного производства для приготовления кваса

Требования к качеству основных холодных и горячих напитков

Методы приготовления основных холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование

Правила выбора методов приготовления разных типов основных холодных и горячих напитков

Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных и горячих напитков

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных и горячих напитков

Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных холодных и горячих напитков с учетом требований техники безопасности при: отжимании соков, проваривании плодов и отжимок, настаивании, процеживании, обжарке хлеба в печи, варке настоев, замачивании, смешивании, охлаждении, порционировании

Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: отжимания соков, проваривания плодов и отжимок, настаивания, процеживания, обжарки хлеба в печи, варки настоев, замачивания, смешивания, порционирования

Технология приготовления основных холодных и горячих напитков в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: смешанных (купажированных) соков; морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка Петровского; холодного апельсинового/лимонного чая; горячего лимонного/малинового пунша; горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна

Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных и горячих напитков

Методы сервировки и подачи основных холодных и горячих напитков

Варианты оформления основных холодных и горячих напитков для подачи. Температура подачи основных холодных и горячих напитков

Холодные и горячие напитки, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи
Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных и горячих напитков ,
предназначенных для последующего использования.

С/26.3 Готовить и оформлять основные холодные десерты

Трудовые действия

Хранить готовые виды теста (песочное, бисквитное, заварное)

Готовые соусы и глазури и сухие смеси промышленного производства

Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Взбивать в миксере и измельчать ножом фрукты и ягоды

Варить средний и крепкий сахарный сироп с наполнителями и без

Варить фрукты в сахарном сиропе, воде и вине, запекать фрукты в фольге

Прогреть свежие и замороженные ягоды

Протирать через сито отварные и запеченные фрукты

Варить протертое фруктовое пюре

Смешивать фруктовое пюре с наполнителями

Взбивать яйца, яичные желтки, яичные белки, сливки

Смешивать и одновременно взбивать фруктовое пюре с различными Ингредиентами в определенной последовательности для приготовления основы

Добавлять взбитые ингредиенты в основы

Замачивать желатин, агар-агар

Желировать фруктовое пюре и другие основы крахмалом, желатином, Агар-агаром, пектином

Варить основы на водяной бане

Разливать основы в формы

Охлаждать желированные и нежелированные основы

Вынимать охлажденные основы из форм

Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства с водой, молоком, сливками

Использовать и выпекать различные виды готового теста для приготовления десертов

Определять степень готовности заготовок для основных холодных десертов

Пропитывать сахарным сиропом и прослаивать кремом и начинками готовые полуфабрикаты

Нарезать и порционировать готовые полуфабрикаты

Порционировать и оформлять на тарелке основные холодные десерты для подачи

Выдерживать температуру подачи основных холодных десертов

Хранить готовые полуфабрикаты и основные холодные десерты С учетом требований к безопасности готовой продукции

Умения

Соблюдать условия хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства, необходимых для приготовления основных холодных десертов

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным десертам

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных холодных десертов

Использовать различные технологии приготовления основных холодных десертов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных десертов и их готовность для подачи

Сервировать и оформлять основные холодные десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных десертов, предназначенных для последующего использования.

Знания

Ассортимент основных холодных десертов

Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основных холодных десертов

Ассортимент и характеристики готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных холодных десертов

Правила хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным десертам

Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов

Требования к качеству готовых холодных десертов

Методы приготовления основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протираание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, замачивание желатина и агар-агара, желирование, разливание в формы, охлаждение, варка на водяной бане, выемка из форм, выпекание готовых видов теста, пропитывание, прослаивание, нарезка, порционирование, глазирование

Выбор методов приготовления различных типов основных холодных десертов

Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных десертов

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных холодных десертов

Использование необходимого производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных холодных десертов с учетом требований техники безопасности при: измельчении плодов ножом и в миксере, варке сахарного сиропа (средний и крепкий), варке фруктов, запекании в фольге, прогревании ягод, протираания в пюре, варке пюре, смешивании, взбивании, смешивании

с одновременным взбиванием, замачивании желатина и агар-агара, желировании, разливке в формы, охлаждении, варке на водяной бане, выемке из форм, выпекании готовых видов теста, пропитывании, прослаивании, нарезке, порционировании, глазировании

Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: измельчения плодов ножом и в миксере, варки сахарного сиропа (среднего и крепкого), варки фруктов, запекания в фольге, прогревания ягод, протираания в пюре, варки пюре, смешивании, взбивания, смешивания с одновременным взбиванием, замачивания желатина и агар-агара, желирования, разливки в формы, варки на водяной бане, выемки из форм, выпекания готовых видов теста, пропитывания, прослаивания, нарезки, порционирования, глазирования

Технология приготовления основных холодных десертов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного со взбитыми сливками; груш с ванильным муссом; мусса клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного с коричневым соусом; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема ягодного с соусом; йогуртового крема; творожного пирога с ягодами; бисквитного рулета с фруктами; пая с ягодными и фруктовыми начинками; яблочного пая; фруктовых тарталеток; открытого пирога с джемом; тартинков с шоколадным муссом; шоколадных профитролей; лимонного фламмери с виноградным сиропом

Технология приготовления основных холодных десертов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного со взбитыми сливками; груш с ванильным муссом; мусса клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного с коричневым соусом; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема ягодного с соусом; йогуртового крема; творожного пирога с ягодами; бисквитного рулета с фруктами; пая с ягодными и фруктовыми начинками; яблочного пая; фруктовых тарталеток; открытого пирога с джемом; тартинков с шоколадным муссом; шоколадных профитролей; лимонного фламмери с виноградным сиропом

Органолептические способы определения степени готовности и качества основных холодных десертов

Методы сервировки и подачи основных холодных десертов

Варианты оформления основных холодных десертов для подачи

Температура подачи основных холодных десертов

Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов, предназначенных для последующего использования.

С/27.3 Готовить и оформлять основные горячие десерты

Трудовые действия

хранить готовые виды теста (песочное, бисквитное, сдобное), соусы и глазури и сухие смеси промышленного производства

	<p>проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним прогреть кусочки фруктов и ягоды жарить фрукты основным способом и на гриле запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках, пряных смесях, сахаре с наполнителями и без проваривать кондитерские основы на водяной бане с помешиванием и добавлением других ингредиентов разливать кондитерские основы в формы варить в формах на пару выпекать в формах запекать в формах вынимать горячие и теплые десерты из форм обмакивать кусочки хлеба и выкладывать ими форму для шарлотки использовать готовые сладкие блинчики, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, клецки, крупяные и творожные пудинги и запеканки для приготовления горячих десертов использовать и выпекать готовое тесто для приготовления основных горячих десертов фламбировать фрукты определять степень готовности основных горячих десертов порционировать и оформлять на тарелке основные горячие десерты для подачи выдерживать температуру подачи основных горячих десертов хранить готовые полуфабрикаты и основные горячие десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Умения Соблюдать условия хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным горячим десертам Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных горячих десертов Использовать различные технологии приготовления основных горячих десертов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных горячих десертов и готовность основных горячих десертов для подачи Сервировать и оформлять основные горячие десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных горячих десертов, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Знания Ассортимент основных горячих десертов Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления</p>
--	--

основных горячих десертов
Ассортимент и характеристики готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных горячих десертов
Требования к качеству готовых видов теста, соусов и глазурей, смесей промышленного производства, используемых для приготовления основных горячих десертов
Правила хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным горячим десертам
Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных горячих десертов
Требования к качеству основных горячих десертов
Методы приготовления основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, проваривание на водяной бане, разливка и раскладывание в формы, варка на пару, выпекание, запекание, выемка из форм, обмакивание, порционирование.
Правила выбора методов приготовления разных типов основных горячих десертов
Температурный режим и правила приготовления различных типов основных горячих десертов
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных горячих десертов
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных горячих десертов с учетом требований техники безопасности при: прогревании, жарке основным способом, жарке на гриле, запекании, проваривании на водяной бане, разливке и раскладывании в формы, варке на пару, выпекании, запекании, выемке из форм, обмакивании, порционировании
Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: прогревания, жарки основным способом, жарки на гриле, запекания, проваривания на водяной бане, разливки и раскладывания в формы, варки на пару, выпекания, запекания, выемки из форм, обмакивания, порционирования
Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок, запеченных в красном вине, фруктов гриль с ликером, гренки с фруктами, яблок-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом, блинчиков с ягодами, блинчиков фаршированных, оладьев яблочных с пикантным соусом, клецок с соусом, творожной запеканки с ягодами, пудинга творожного парового глазированного, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом, ризотто с яблоками и лимоном, яблочного сладкого омлета, омлета, фаршированного ягодами и фруктами, гурьевской каши, шарлотки с яблоками, фламбированных груш с малиновым соусом
Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов
Методы сервировки и подачи основных горячих десертов
Варианты оформления основных горячих десертов для подачи
Температура подачи основных горячих десертов

Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов, предназначенных для последующего использования.

С/28.3 Готовить соусы, начинки и глазури для десертов

Трудовые действия

Проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

Растирать яичные желтки с сахаром

Доводить до кипения смеси на основе яичных желтков, молока, сливок и сахарного сиропа для приготовления соусных основ

Процеживать соусные основы

Вводить в соусные основы дополнительные ингредиенты (шоколад, специи, ягоды и фрукты целиком, кусочками и в виде пюре)

Смешивать ингредиенты для приготовления начинок из шоколада, сливок, сливочного масла, фруктов, орехов, марципановых масс в разных температурных режимах

Готовить глазури на основе помадки, шоколада, фруктов, гелей, сахарной пудры и белковой массы

Использовать готовые смеси промышленного производства для приготовления соусов

Определять степень готовности соусов, начинок и глазурей для холодных и горячих десертов

Охлаждать и подогревать соусы, начинки и глазури

Хранить в охлажденном виде соусы, начинки и глазури с учетом требований к безопасности готовой продукции

Использовать соусы, начинки и глазури при сервировке и оформлении холодных и горячих десертов

Умения

Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к соусам, начинкам и глазурям для десертов

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении соусов, начинок и глазурей для десертов

Использовать различные технологии приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции

Определять органолептическим способом правильность приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов и готовность соусов, начинок и глазурей для использования в десертах

Сервировать и оформлять десерты с использованием соусов, начинок и глазурей с учетом требований к безопасности готовой продукции

Обеспечивать правильный температурный и временной режим охлаждения и подогревания приготовленных соусов, начинок и глазурей для десертов с учетом требований к безопасности пищевого продукта

Обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении соусов, начинок и глазурей, предназначенных для последующего использования.

Знания

Ассортимент соусов, начинок и глазурей для десертов
Ассортимент и требования к качеству готовых смесей промышленного производства для приготовления соусов для десертов
Правила хранения готовых смесей промышленного производства
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к соусам, начинкам и глазурям для десертов
Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству соусов, начинок и глазурей для десертов
Требования к качеству готовых соусов, начинок и глазурей для десертов.
Методы приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов: растирание, смешивание, растворение, взбивание, доведение до кипения, процеживание, введение дополнительных ингредиентов, охлаждение, подогревание, порционирование
Варианты комбинирования различных методов приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов
Выбор методов приготовления разных типов соусов, начинок и глазурей для десертов
Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов соусов, начинок и глазурей для десертов
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, начинок и глазурей для десертов
Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов с учетом требований техники безопасности при: растирании, смешивании, растворении, взбивании, доведении до кипения, процеживании, введении дополнительных ингредиентов, охлаждении, подогревании, порционировании
Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов, начинок и глазурей для десертов
Техника выполнения действий в соответствии с типом соусов, начинок и глазурей для десертов: растирания, смешивания, растворения, взбивания, доведения до кипения, процеживания, введения дополнительных ингредиентов, подогревания, порционирования
Технология приготовления холодных и горячих соусов для десертов в соответствии с методами приготовления и типом соусов для десертов: ягодных соусов, фруктовых соусов, сливочного соуса, классического сабайона, кофейного сабайона, шоколадного соуса, йогуртового соуса, пикантного соуса
Технология приготовления начинок для холодных и горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом начинки для десертов: сливочных начинок, фруктовых начинок, ягодных начинок, ореховых начинок, фруктово-ореховых начинок
Технология приготовления глазури для холодных и горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом глазури для десертов: сахарных глазурей, фруктовых глазурей, шоколадных глазурей
Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов, начинок и глазурей для

	<p>десертов Варианты подбора соусов, начинок и глазурей для отдельных холодных и горячих десертов Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов Методы сервировки и подачи соусов к холодным и горячим десертам Варианты оформления десертов с использованием соусов и глазурей Температура подачи соусов к холодным и горячим десертам Правила охлаждения и подогревания соусов, начинок и глазурей для десертов Требования к безопасности хранения приготовленных соусов, начинок и глазурей, предназначенных для последующего использования</p>
--	--

Таблица 3. Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по ФГОС СПО

Профессиональный стандарт	ФГОС СПО	Выводы
1. Подготовка сырья и простых полуфабрикатов для приготовления блюд 2. Приготовление и оформление простых блюд	Вид деятельности (ВД)	
1. Подготовка сырья и основных полуфабрикатов для приготовления блюд 2. Приготовление и оформление простых блюд	ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ВПД 6. Организация работы структурного подразделения ВПД 7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Дополнены профессиональные компетенции по видам деятельности, предусмотренным и ФГОС, и расширен практический опыт, обеспечивающий их освоение.
Д/01.3Производить обработку и подготовку нерыбных продуктов моря	ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дополнены профессиональные компетенции по

<p>D/02.3 Производить обработку бараньих туш и подготовку отдельных частей бараньего мяса</p> <p>D/03.3 Производить обработку четвертин говядины и полутуш телятины и подготовку отдельных частей говяжьего и телячьего мяса</p> <p>D/04.3 Производить обработку полутуш свинины и подготовку отдельных частей свиного мяса</p> <p>D/05.3 Приготавливать основные полуфабрикаты из мяса</p> <p>D/06.3 Производить обработку и приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов</p> <p>D/07.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>D/08.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из дичи</p> <p>D/09.3 Обрабатывать рыбу с костным скелетом</p> <p>D/10.3 Обрабатывать рыбу осетровых пород</p> <p>D/11.3 Приготавливать полуфабрикаты из рыбы</p>	<p>ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>ВПД 6. Организация работы структурного подразделения</p> <p>ВПД 7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар</p>	<p>видам деятельности, предусмотренным и ФГОС, и расширен практический опыт, обеспечивающий их освоение.</p>
---	---	--

<p>В/01.2 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</p> <p>С/01.3 Готовить и оформлять салаты</p> <p>С/02.3 Готовить и оформлять основные холодные закуски</p> <p>С/03.3 Готовить и оформлять основные холодные рыбные и мясные блюда</p> <p>С/06.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p> <p>С/07.3 Готовить основные холодные и горячие соусы</p> <p>С/04.3 Готовить бульоны и отвары</p> <p>С/05.3 Готовить основные супы</p> <p>С/06.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p> <p>С/07.3 Готовить основные холодные и горячие соусы</p> <p>С/16.3 Готовить и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов</p> <p>С/04.3 Готовить бульоны и отвары</p> <p>С/05.3 Готовить основные супы</p> <p>С/06.3 Готовить отдельные</p>		
--	--	--

<p>компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p> <p>С/07.3 Готовить основные холодные и горячие соусы</p> <p>С/08.5 Готовить и оформлять блюда из грибов</p> <p>С/09.3 Готовить и оформлять основные блюда из овощей</p> <p>С/13.3 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы</p> <p>С/14.3 Готовить и оформлять основные блюда из нерыбных продуктов моря</p> <p>С/15.3 Готовить и оформлять основные блюда из мяса</p> <p>С/16.3 Готовить и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов</p> <p>С/17.3 Готовить и оформлять основные блюда из домашней птицы</p> <p>С/18.3 Готовить и оформлять основные блюда из дичи</p> <p>С/19.3 Готовить и оформлять основные блюда из яиц</p> <p>С/20.3 Готовить и оформлять блюда из творога</p> <p>С/21.3 Готовить и оформлять</p>		
--	--	--

основные блюда из макаронных изделий		
<p>D/01.3 Производить обработку и подготовку нерыбных продуктов моря</p> <p>D/02.3 Производить обработку бараньих туш и подготовку отдельных частей бараньего мяса</p> <p>D/03.3 Производить обработку четвертин говядины и полутуш телятины и подготовку отдельных частей говяжьего и телячьего мяса</p> <p>D/04.3 Производить обработку полутуш свинины и подготовку отдельных частей свиного мяса</p> <p>D/05.3 Приготавливать основные полуфабрикаты из мяса</p> <p>D/06.3 Производить обработку и приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов</p> <p>D/07.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>D/08.3 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из дичи</p> <p>D/09.3 Обрабатывать рыбу с костным</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Дополнены профессиональные компетенции по видам деятельности, предусмотренным и ФГОС, и расширен практический опыт, обеспечивающий их освоение.</p>

скелетом

D/10.3 Обрабатывать рыбу осетровых пород

D/11.3 Приготавливать полуфабрикаты из рыбы

V/01.2 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

C/01.3 Готовить и оформлять салаты

C/02.3 Готовить и оформлять основные холодные закуски

C/03.3 Готовить и оформлять основные холодные рыбные и мясные блюда

C/06.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

C/07.3 Готовить основные холодные и горячие соусы

C/04.3 Готовить бульоны и отвары

C/05.3 Готовить основные супы

C/06.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

C/07.3 Готовить основные холодные и горячие соусы

C/16.3 Готовить и оформлять

<p>основные блюда из мясных субпродуктов</p> <p>С/04.3 Готовить бульоны и отвары</p> <p>С/05.3 Готовить основные супы</p> <p>С/06.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p> <p>С/07.3 Готовить основные холодные и горячие соусы</p> <p>С/08.5 Готовить и оформлять блюда из грибов</p> <p>С/09.3 Готовить и оформлять основные блюда из овощей</p> <p>С/13.3 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы</p> <p>С/14.3 Готовить и оформлять основные блюда из нерыбных продуктов моря</p> <p>С/15.3 Готовить и оформлять основные блюда из мяса</p> <p>С/16.3 Готовить и оформлять основные блюда из мясных субпродуктов</p> <p>С/17.3 Готовить и оформлять основные блюда из домашней птицы</p> <p>С/18.3 Готовить и оформлять основные блюда из дичи</p>		
--	--	--

<p>С/19.3 Готовить и оформлять основные блюда из яиц</p> <p>С/20.3 Готовить и оформлять блюда из творога</p> <p>С/21.3 Готовить и оформлять основные блюда из макаронных изделий</p>		
--	--	--

Таблица 5. Результаты освоения программы СПО

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
Поварское дело (ПС)	
<p>ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. *ПК 1.4. Организовывать подготовку нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>
<p>ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>
<p>ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. *ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из куп, риса, бобовых и кукурузы. *ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из яиц и творога. *ПК 3.7. Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы. *ПК 3.8. Организовывать и проводить приготовление и оформление диетических блюд</p>
<p>ВПД 4. Организация</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление</p>

<p>процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>
<p>ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. *ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление основных холодных и горячих напитков.</p>
<p>ВПД 6. Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p>ВПД 7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар</p>	<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов ПК 7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов ПК 7.3. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 7.4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. ПК 7.5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога. ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>

	<p>ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары, простые супы.</p> <p>ПК 7.9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 7.10. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ПК 7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 7.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.</p> <p>ПК 7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	

Таблица 9. Формирование содержания практики

Результаты (освоенные компетенции)	Виды работ на практике
1	2
Вид деятельности ВД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)	
Учебная практика в объеме 36 часов	
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов из них Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
*ПК 1.4. Организовывать подготовку нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)	
Производственная практика в объеме 72 часов	
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания Ознакомление с видами сырья, поступающего на данное предприятие. Определение доброкачественности рыбы органолептическими методами Освоение приёмов оттаивания замороженной рыбы. Ознакомление с основными технологическими приёмами,
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>применяемыми при обработке рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом в соответствии с технологическим процессом</p>
<p>*ПК 1.4. Организовывать подготовку нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным</p> <p>Обработка некоторых видов рыб (камбалы, сома, скумбрий и других)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из осетровой рыбы</p> <p>Приготовление котлетной и кнельной масс. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет. Отработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (в соответствии с данными нормативных документов).</p> <p>Ознакомление с организацией овощного цеха, оборудованием, инструментами, инвентарем, правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования цеха, видами поступающего сырья. Определение количества отходов при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего процента отходов, проверка соответствия установленным нормам.</p> <p>Отработка навыков нарезки картофеля и корнеплодов: простые, сложные.</p> <p>Отработка навыков обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени.</p> <p>Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных).</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов из овощей.</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мясного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Организация рабочего места повара в мясном цехе.</p> <p>Распознавание ветеринарных клейм,</p>

проверка свидетельства, сертификатов соответствия на сырьё, поступающее на предприятие. Оценка качества поступающего сырья органолептическими методами.

Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке говяжьей полутуши, приготовлении полуфабрикатов. Приготовление и кулинарное назначение крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке свиных и бараньих туш и приготовлении полуфабрикатов. Овладение приёмами кулинарного разруба свиных и бараньих туш Назначение крупнокусковых, полуфабрикатов из свинины и баранины.

Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из говядины, проверка его соответствия требованиям нормативных документов. Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины для варки, жарки, тушения. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из говядины, проверка его соответствия требованиям нормативных документов.

Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикатов из неё. Отработка навыков по порционированию, формованию, панированию изделий из натуральной рубленой массы.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами птицегольевого цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Организация рабочего места в цехе.

Ознакомление с видами поступающего

	<p>сырья, органолептической оценкой качества</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы: порционные для варки, тушения, жарки, из филе, мелкокусковые.</p> <p>Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из птицы, проверка его соответствия с требованиями нормативных документов.</p>
<p>Вид деятельности ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	
<p>Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)</p>	
<p>Учебная практика в объёме 36 часов</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Приготовление и отпуск горячих закусок</p> <p>Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</p> <p>Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	
<p>*ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	
<p>Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)</p>	
<p>Производственная практика в объёме 54 часа</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Приготовление и отпуск горячих закусок</p> <p>Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы</p> <p>Приготовление и отпуск сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление и отпуск соусов, бутербродов и закусок из овощей и яиц</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	
<p>*ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	

Вид деятельности ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)

Учебная практика в объеме 72 часов

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

***ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.**

***ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из яиц и творога.**

***ПК 3.7. Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы.**

***ПК 3.8. Организовывать и проводить приготовление и оформление диетических блюд**

Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания

Соблюдение правил техники безопасности, учебной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;

Применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в горячем цехе;

Самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

Принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении вторых горячих блюд;

Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

Самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, яиц и творога, кулинарных мучных изделий;

Применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра, яиц и творога, кулинарных мучных изделий;

Оформление нормативно-технологической документации;

	<p>Предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; Выполнение правил и норм охраны труда на производстве</p>
<p>Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах) Производственная практика в объёме 288 часов</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. *ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы. *ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из яиц и творога. *ПК 3.7. Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы. *ПК 3.8. Организовывать и проводить приготовление и оформление диетических блюд</p>	<p>Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания Соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий; Технологический процесс варки бульонов. Технологический процесс приготовления щей. Технологический процесс приготовления борщей. Технологический процесс приготовления рассольников. Технологический процесс приготовления солянок. Технологический процесс приготовления сложных картофельных супов. Технологический процесс приготовления сложных супов с домашней лапшой, крупой и бобовыми. Технологический процесс приготовления супов – пюре. Технологический процесс приготовления прозрачных супов. Технологический процесс приготовления холодных супов Технологический процесс приготовления сладких супов. Технологический процесс приготовления красного основного и его производных. Технологический процесс приготовления белого основного и его производных. Технологический процесс приготовления</p>

сложных соусов на рыбном бульоне.
Технологический процесс приготовления сложных соусов на грибном бульоне.
Технологический процесс приготовления сложных молочных и сметанных соусов.
Технологический процесс приготовления сложных яично-масляных соусов.
Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.
Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной рыбы.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченной рыбы.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной рыбы.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной массы рыбы.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварных субпродуктов.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса крупным куском.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареных субпродуктов.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса крупным

куском.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками

Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных субпродуктов.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого натурального мяса.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной птицы

Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной птицы.

Технологический процесс приготовления сложных жареных блюд из филе птицы.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной птицы.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленой птицы

Технологический процесс приготовления сложных блюд из субпродуктов птицы.

Технологический процесс приготовления национальных и фирменных блюд из птицы.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из яиц.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из творога.

Технологический процесс приготовления сложных кулинарных мучных блюд.

Технологический процесс приготовления мучных национальных блюд.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического и профилактического питания.

Вид деятельности ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)

Учебная практика в объеме 36 часов

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.
Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады и подготовка сырья к производству

Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)

Производственная практика в объеме 72 часов

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Контроль качества и безопасности готовой продукции.
Производство диетических, детских и национальных мучных кондитерских изделий.
Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.
Организация и технология приготовления праздничных тортов.
Организация и технология приготовления хлеба и эстетический подход к оформлению изделий из дрожжевого теста.
Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов
Организация и технология

	приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.
Вид деятельности ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах) Учебная практика в объеме 36 часов	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>*ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление основных холодных и горячих напитков.</p>	<p>Ознакомление с правилами техники безопасности, учебной санитарией</p> <p>Организацией рабочего места при работе в холодном горячем цехах доготовочного предприятия;</p> <p>Ознакомление с правилами работы на технологическом и тепловом оборудовании, назначением производственного инвентаря;</p> <p>Выполнение расчетов массы сырья, продуктов и выхода готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Изучение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>Изучение правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>Изучение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>Изучение температурного режима при подаче и хранении холодных и горячих десертов;</p> <p>Изучение методов оценки качества и безопасности готовой продукции.</p>
Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах) Производственная практика в объеме 54 часа	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и</p>	<p>Ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания;</p> <p>Соблюдение правил техники</p>

проводить приготовление сложных горячих десертов.
***ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление основных холодных и горячих напитков.**

безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем и холодном цехах ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий;
Применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в горячем и холодном цехах;
Самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
Принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
Принятие самостоятельных решений по подбору вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных холодных и горячих десертов;
Самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложных холодных и горячих десертов, напитков;
Применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных и горячих десертов;
Оформление нормативно-технологической документации;
Предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
Выполнение правил и норм охраны труда на производстве.

Вид деятельности ВД 6 Организация работы структурного подразделения

Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)

Учебная практика в объёме 36 часов

<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Система методов управления и управленческих решений.</p> <p>Функции менеджмента. Управленческий цикл</p>
<p>Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)</p> <p>Производственная практика в объёме 72 часов</p>	
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Функции менеджмента. Управленческий цикл.</p> <p>Система методов управления и управленческих решений.</p> <p>Управление конфликтами в организации.</p> <p>Основы научной организации труда.</p> <p>Экономическая эффективность работы предприятия.</p> <p>Формы и системы оплаты труда</p> <p>Общие принципы организации и учета на предприятиях общественного питания</p>
<p>Вид деятельности ВД 7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</p>	
<p>Объем практики / стажировки (в неделях / часах и (или) зачетных единицах)</p> <p>Производственная практика в объёме 144 часов</p>	
<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов</p> <p>ПК 7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом и</p>	<p>Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из мяса и птицы.</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд из рыбы</p>

приготовление полуфабрикатов
ПК 7.3. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК 7.9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.10. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

Технологический процесс приготовления соусов.

Технологический процесс приготовления супов

Технологический процесс приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, мучных блюд.

Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок

Таблица 10. Определение структуры «теоретической части» программы

Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные курсы, дисциплины, модули, программы
ПК 1.4. Организовывать подготовку нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Должен уметь - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря; - выбирать различные способы и приемы подготовки нерыбных продуктов моря для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря;	ПМ.01
	Должен знать - ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря для сложных блюд; - виды нерыбных продуктов моря и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - основные характеристики и пищевую ценность нерыбных продуктов моря; - требования к качеству поступающего сырья нерыбных продуктов моря; - требования к безопасности хранения полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря; - методы обработки и подготовки нерыбных продуктов моря для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при	ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья ПМ.01

	<p>обработке и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из нерыбных продуктов моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы минимизации отходов при подготовке нерыбных продуктов моря для приготовления сложных блюд; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря в охлажденном и замороженном виде. 	
<p>ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.</p>	<p>Должен уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 	<p>ПМ.03</p>
	<p>Должен знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - классификацию блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы., условия хранения и требования к качеству; - методы организации производства блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из круп, риса, бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой 	<p>ПМ 03</p>

	<p>обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - основные критерии оценки качества готовых блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - технологию приготовления сложных блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - температуру подачи блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы. 	
<p>ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из яиц и творога.</p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной 	<p>ПМ 03</p>

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 	
	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога; - классификацию блюд из яиц и творога условия хранения и требования к качеству; - методы организации производства блюд из яиц и творога; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд из яиц и творога; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из яиц и творога и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из яиц и творога; - основные критерии оценки качества готовых блюд из яиц и творога; - температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога; - технологию приготовления сложных блюд из яиц и творога; - органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из яиц и творога; - варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из яиц и творога; - температуру подачи блюд из яиц и творога; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из яиц и творога; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из яиц и творога. 	<p>ПМ 03</p>
<p>ПК 3.7. Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд, блюд из макаронных изделий,</p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; 	<p>ПМ 03</p>

<p>изделий из теста с фаршем, пиццы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. 	
	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - классификацию мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы, условия хранения и требования к качеству; - методы организации производства мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - основные критерии оценки качества готовых мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; 	<p>ПМ 03</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - варианты сервировки, оформления и способы подачи мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - температуру подачи мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы. 	
<p>ПК 3.8. Организовывать и проводить приготовление и оформление диетических блюд</p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: диетических блюд; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 	<p>ПМ 03</p>
	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: диетических блюд; - классификацию диетических блюд, условия хранения и требования к качеству; - методы организации производства диетических блюд; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, 	<p>ПМ 03</p>

	<p>используемых для приготовления диетических блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов для диетических блюд и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления диетических блюд; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - температурный, санитарный режим и правила приготовления диетических блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления диетических блюд; - технологию приготовления диетических блюд; - органолептические способы определения степени готовности и качества диетических блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи диетических блюд; - температуру подачи диетических блюд; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи диетических блюд; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения диетических блюд. 	
<p>ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление основных холодных и горячих напитков.</p>	<p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов; – использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих напитков; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих напитков; – принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих напитков; – выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих напитков; – оценивать качество и безопасность готовой продукции; 	<p>ПМ 05</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – оформлять документацию; 	
	<p>Должен знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных холодных и горячих напитков; – основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих напитков; – органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих напитков; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих напитков; – методы приготовления сложных холодных и горячих напитков; – технологию приготовления сложных холодных напитков; – технологию приготовления сложных горячих напитков; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих напитков; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков; – варианты оформления и сложных холодных и горячих напитков; – актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков; – сервировка и подача сложных холодных и горячих напитков; – температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих напитков; – требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих напитков. 	<p>ПМ 05</p>

Таблица 11. Формирование программ учебных курсов, дисциплин, модулей

Результаты (освоенные компетенции)	Должен уметь	Темы лабораторных работ, практических занятий	Должен знать	Темы теоретической части обучения
1	2	3	5	6
ПК 1.4. Организовывать подготовку нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря; - выбирать различные способы и приемы подготовки нерыбных продуктов моря для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря; 	<p>К теме 1.1. <i>Практическое занятие 1.</i> «Органолептическая оценка качества рыбного сырья и нерыбного водного сырья»</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря для сложных блюд; - виды нерыбных продуктов моря и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - основные характеристики и пищевую ценность нерыбных продуктов моря; - требования к качеству поступающего сырья нерыбных продуктов моря; - требования к безопасности хранения полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря; - методы обработки и подготовки нерыбных продуктов моря для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и 	<p>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>

			<p>его безопасное использование при обработке и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из нерыбных продуктов моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы минимизации отходов при подготовке нерыбных продуктов моря для приготовления сложных блюд; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря в охлажденном и замороженном виде. 	
<p>ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной 	<p>К теме 1.9 <i>Лабораторная работа 1</i> «Приготовление блюд из круп».</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - классификацию блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы., условия хранения и требования к качеству; - методы организации производства блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы.; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, 	<p>Тема 1.9. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из круп и макаронных изделий</p>

	<p>горячей кулинарной продукции: блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы;</p> <ul style="list-style-type: none">- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;		<p>используемых для приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы;</p> <ul style="list-style-type: none">- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из круп, риса, бобовых и кукурузы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы;- основные критерии оценки качества готовых блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы;- температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы;- технологию приготовления сложных блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы;- органолептические способы определения степени	
--	---	--	---	--

			<p>готовности и качества блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - температуру подачи блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы. 	
<p>ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление и оформление блюд из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и 	<p>К теме 1.8 <i>Практическое занятие 1</i> Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества яиц в штуках и граммах. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов.</p> <p>К теме 1.10 <i>Практическое занятие 2</i> Разработка ассортимента новых</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога; - классификацию блюд из яиц и творога условия хранения и требования к качеству; - методы организации производства блюд из яиц и творога; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, 	<p>Тема 1.8. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из яиц.</p> <p>Тема 1.10 Организация и технология приготовления сложных горячих</p>

	<p>технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из яиц и творога. 	<p>видов сложных блюд из творога.</p> <p>Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.</p> <p>К теме 1.8 <i>Лабораторная работа 1</i> Приготовление омлетов фаршированных и смешанных.</p> <p>К теме 1.10 <i>Лабораторная работа 2</i> Приготовление сложных запеченных блюд из творога</p>	<p>используемых для приготовления блюд из яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из яиц и творога и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из яиц и творога; - основные критерии оценки качества готовых блюд из яиц и творога; - температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из яиц и творога; - технологию приготовления сложных блюд из яиц и творога; - органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из 	<p>блюд из творога.</p>
--	---	--	--	--------------------------------

			яиц и творога; - варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из яиц и творога; - температуру подачи блюд из яиц и творога; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из яиц и творога; - методы контроля безопасности.	
ПК 3.7. Организовывать и проводить приготовление и оформление мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы.	- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	К теме 1.11 <i>Практическое занятие 1.</i> Разработка новых видов сложных мучных блюд. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации. К теме 1.11 <i>Лабораторная работа 1</i> Приготовление отварных мучных блюд. <i>Лабораторная работа 2</i> Приготовление пиццы с различными фаршами.	- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - классификацию мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы, условия хранения и требования к качеству; - методы организации производства мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления мучных блюд,	Тема 1.11. Организация и технология приготовления сложных кулинарных мучных блюд.

	<ul style="list-style-type: none">- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.		<p>блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;</p> <ul style="list-style-type: none">- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;- основные критерии оценки качества готовых мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;- температурный, санитарный режим и правила приготовления мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных	
--	--	--	---	--

			<p>блюдо, блюдо из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;</p> <ul style="list-style-type: none">- технологию приготовления мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;- органолептические способы определения степени готовности и качества мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;- варианты сервировки, оформления и способы подачи мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;- температуру подачи мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых мучных блюд, блюд из макаронных изделий, изделий из теста с фаршем, пиццы;- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения мучных блюд, блюд из макаронных изделий,	
--	--	--	---	--

			изделий из теста с фаршем, пиццы.	
<p>ПК 3.8. Организовывать и проводить приготовление и оформление диетических блюд</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: диетических блюд; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 	<p>К теме 1.12 <i>Практическое занятие 1</i> Разработка вариантов рационов диет с механическим и химическим щажением. <i>Практическое занятие 2</i> Разработка вариантов рационов диет с пониженной калорийностью.</p> <p>К теме 1.12 <i>Лабораторная работа 1</i> Приготовление первых диетических блюд. <i>Лабораторная работа 2</i> Приготовление вторых горячих диетических блюд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: диетических блюд; - классификацию диетических блюд, условия хранения и требования к качеству; - методы организации производства диетических блюд; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления диетических блюд; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов для диетических блюд и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления диетических блюд; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; 	<p>Тема 1.12. Организация и технология приготовления блюд для диетического и профилактического питания.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - температурный, санитарный режим и правила приготовления диетических блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления диетических блюд; - технологию приготовления диетических блюд; - органолептические способы определения степени готовности и качества диетических блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи диетических блюд; - температуру подачи диетических блюд; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи диетических блюд; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения диетических блюд. 	
<p>ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление основных холодных и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов; – использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих напитков; 	<p>К теме 1.1 <i>Практическое занятие 1</i> Решение ситуационных задач</p> <p>К теме 1.3 <i>Практическое занятие 2</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных холодных и горячих напитков; – основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих напитков; 	<p>Тема 1.1. Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов</p>

<p>горячих напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих напитков; – принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих напитков; – выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих напитков; – оценивать качество и безопасность готовой продукции; – оформлять документацию; 	<p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков.</p> <p>К теме 1.4 <i>Практическое занятие 3</i> Оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков физико-химическими методами</p> <p>К теме 1.2 <i>Лабораторная работа 1</i> Приготовление холодных безалкогольных и национальных напитков</p> <p>К теме 1.3 <i>Лабораторная работа 2</i> Приготовление горячих напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> – органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих напитков; – виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих напитков; – методы приготовления сложных холодных и горячих напитков; – технологию приготовления сложных холодных напитков; – технологию приготовления сложных горячих напитков; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих напитков; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков; – варианты оформления и сложных холодных и горячих напитков; – актуальные 	<p>Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов</p> <p>Тема 1.4. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов</p>
-------------------------	--	---	--	--

			<p>направления в приготовлении холодных и горячих напитков;</p> <ul style="list-style-type: none">– сервировка и подача сложных холодных и горячих напитков;– температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих напитков;– требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих напитков.	
--	--	--	--	--

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 28)

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов.

общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ),
математического и общего естественнонаучного (ЕН),
профессионального (П)

Разделы:

учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по циклам составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда Белгородской области и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются колледжем.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очно-заочной (вечерней) форме получения образования составляет 16 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год при заочной форме получения образования составляет 160 академических часов.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Образовательное учреждение имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц,

обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 нед.

промежуточная аттестация 2 нед.

каникулярное время 11 нед.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся: При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

По согласованию с работодателями вариативная часть ППССЗ распределена на увеличение числа часов профессионального цикла, в том числе:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл -32 часа на введение дисциплины «Православная культура»;

- общепрофессиональные дисциплины – 862 часа;

270 часов отведены на дополнительные дисциплины: ОП.10

Техническое оснащение предприятий общественного питания (116 часов), ОП.11 Организация производства и обслуживания на

предприятиях общественного питания (154 часов)

- профессиональные модули –1394 часа.

Основанием для распределения вариативной части ППССЗ являются Постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-ПП «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов» и проведенное анкетирование с работодателями.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 10 человек.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В соответствии с ФГОС СПО срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели: теоретическое обучение – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулярное время – 11 недель.

ППССЗ разработано на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Выполняя требования ФГОС СОО в части профильности и профессиональной направленности цикла общеобразовательных дисциплин введена дополнительная дисциплина «Основы предпринимательства» -39 часов.

Индивидуальный проект относится к учебно-исследовательской работе и является одной из форм обязательной внеаудиторной работы обучающегося, получающего среднее общее образование в пределах ППССЗ.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебного предмета «Химия» в объеме 20 часов.

3.2. Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

3.2.1. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

- 3.2.1.1. Программа ОГСЭ.01. Основы философии (Приложение 1)
- 3.2.1.2. Программа ОГСЭ.02 История (Приложение 2)
- 3.2.1.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (Приложение 3)
- 3.2.1.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура (Приложение 4)
- 3.2.1.5. Программа ОГСЭ.05 Православная культура (Приложение

5)

3.2.2. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла

- 3.2.2.1. Программа ЕН.01 Математика (Приложение 6)
- 3.2.2.2. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования (Приложение 7)
- 3.2.2.3. Программа ЕН.03 Химия (Приложение 8)

3.2.3. Программы общепрофессиональных дисциплин

- 3.2.3.1. Программа ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (Приложение 9)
- 3.2.3.2. Программа ОП.02 Физиология питания (Приложение 10)
- 3.2.3.3. Программа ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья (Приложение 11)
- 3.2.3.4. Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности (Приложение 12)
- 3.2.3.5. Программа ОП.05 Метрология и стандартизация (Приложение 13)
- 3.2.3.6. Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности (Приложение 14)
- 3.2.3.7. Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Приложение 15)
- 3.2.3.8. Программа ОП.08 Охрана труда (Приложение 16)
- 3.2.3.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности (Приложение 17)
- 3.2.3.10. Программа ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания (Приложение 18)
- 3.2.3.11. Программа ОП.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Приложение 19)

3.2.4. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

- 3.2.4.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Приложение 20)
- 3.2.4.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (Приложение 21)

3.2.4.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (Приложение 23)

3.2.4.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Приложение 24)

3.2.4.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (Приложение 25)

3.2.4.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения (Приложение 26)

3.2.4.7. Программа профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар (Приложение 27)

4. Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Все преподаватели повышают квалификацию 1 раз в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, в том числе правовые нормативные акты и методические документы в области информационной безопасности в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Колледж располагает материально-технической базой, включая приборы, оборудование и программно-аппаратные средства специального назначения, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метеорологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (включая электронный)

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППСЗ обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения и сертифицированными программными и аппаратными средствами защиты информации.

5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2 Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в отведенное время и составляет не более 2 недель в год. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация по междисциплинарным курсам проводится непосредственно после завершения их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин группируются 2 экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними на предэкзаменационные консультации.

По дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического и математического и общего естественнонаучного циклов формы промежуточной аттестации - З (зачет), ДЗ (дифференцированный зачет).

По дисциплинам общепрофессионального цикла формы промежуточной аттестации - ДЗ (дифференцированный зачет), Э (экзамен).

Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля - по МДК дифференцированный зачет и экзамен, по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации по ППСЗ) является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППСЗ» ФГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На итоговую аттестацию отводится 216 часов (6 недель) из них 72 часа (2 недели) на защиту дипломного проекта. За шесть месяцев до начала итоговой аттестации обучающиеся знакомятся с программой итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.