

УТВЕРЖДАЮ:
Директор АНО ДПО
Учебный центр «Стандарт»
И.Б. Соколова
02 декабря 2021 г.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Настоящая программа обучения предназначена для переподготовки рабочих, служащих по профессии «Повар» 3-го разряда, из числа лиц уже имеющих профессию рабочего, должность служащего.

1.2. Нормативные документы для разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ.
2. Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
3. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в редакции).
4. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 51, от 05.03.2004 г., раздел «Торговля и общественное питание», параграфы 21-25.
5. Профессиональный стандарт "Повар" (утв. **приказом** Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), зарегистрирован в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023;
6. Устав АНО ДПО Учебный центр «Стандарт».
7. Положение о проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации лиц, обучающихся по основным программам профессионального обучения.
8. Другие локальные акты образовательной организации.

1.3. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

Цель обучения по программе переподготовки рабочих, служащих – формирование у лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, новых профессиональных знаний, умений, навыков и компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых функций (нового вида профессиональной деятельности) – **производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания**, согласно установленных квалификационных требований и профстандарта по профессии рабочих «Повар», с присвоением 3-го квалификационного разряда, без изменения уровня образования.

Основная цель вида профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональным стандартом «Повар») – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

1.4. Требования к лицам поступающим на обучение

К освоению программы допускаются лица, имеющие профессию рабочего и (или) должность служащего.

Особые условия допуска к работе

Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также

внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа представляет собой комплекс основных характеристик образования, определяющих содержание и методы реализации процесса профессионального обучения (цели, объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогические условия и формы аттестации и представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Учебный план основной программы профессионального обучения определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных предметов, дисциплин (модулей), практики, формы промежуточной аттестации и иных видов учебной деятельности обучающихся.

2.1. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы по профессии 16675 «Повар» составляет 3 месяца, всего **350** часов в том числе:

- теоретическое обучение в объеме **190 часов**;
- практическая подготовка в объеме **160 часов**.

2.2. Режим занятий

Продолжительность учебной недели: шестидневная – всего 36 часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Продолжительность урока: 1 час 30 минут (2 академических часа).

Перерывы между занятиями составляют 10 минут.

Ежедневно разрешается проводить занятия, как правило, не более восьми учебных часов.

Расписание занятий: дата начала занятий (конкретный день недели) согласовывается в зависимости от поступающих заявок на обучение и графиком работы преподавателей.

2.3. Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Таблица 1.

Наименование программы (профессии, должности)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
«Повар» 3-го разряда	Профессиональный стандарт «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.	3

2.4. Организация учебного процесса

Освоение программного материала осуществляется в очной форме, с использованием в процессе обучения видео, презентации, мультимедийного и текстового комплекса учебных материалов.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных учебных аудиториях с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий. Обучение по программе проводится путем преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме авторских лекционных занятий и применения дистанционных технологий в соответствии с действующей нормативной базой.

На теоретических занятиях используются презентации, технологические и калькуляционные карты. Изучение технологии приготовления сопровождается показом презентации. При необходимости используются схемы, плакаты, слайды, диафильмы, кинофильмы и видеофильмы, учебные презентации.

Теоретическая подготовка программы обеспечивает объем знаний и умений, необходимый для приобретения обучающимися профессиональных навыков и приемов труда.

Практическая подготовка, при которой обучающимися приобретаются профессиональные умения и навыки самостоятельно выполнять все работы предусмотренные квалификационной

характеристикой по профессии рабочего «Повар» 3-го разряда, является составной частью программы и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки слушателей на основе договоров, заключаемых между организациями питания и АНО ДПО Учебным центром «Стандарт».

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка проводится как концентрированно в один период, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями согласно графику учебного процесса.

На протяжении всей практической подготовки обучающимися заполняется дневник практической подготовки, с подведением ежедневного итога и ежедневной оценкой непосредственного руководителя, подтвержденного его подписью. Дневник практической подготовки является основным документом, подтверждающим прохождение данного вида обучения.

К концу обучения каждый обучающийся должен обладать профессиональными знаниями, умениями и навыками соответствующего уровня квалификации, уметь самостоятельно выполнять работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами, установленными в организации в сфере выполнения работ соответствующего вида профессиональной деятельности.

В ходе прохождения практики слушатели выполняют практическую квалификационную работу.

2.5. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

По результатам экзамена, на основании протокола квалификационной комиссии, окончившему обучение присваивается квалификация (профессия, разряд) и выдается документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лица освоившие часть программы, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному образовательной организацией.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающихся образовательной программы, а также хранение в архивах информации об этих результатах производится АНО ДПО Учебный центр «Стандарт» на бумажных и (или) электронных носителях.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.2. Объектами профессиональной деятельности обучившихся являются:

- основное и дополнительное сырье для обработки и приготовления блюд и кулинарных изделий,
- технологическое оборудование;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующим видам деятельности:

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

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
ВПД 1.	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ВПД 2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 3.	Приготовление супов и соусов.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ВПД 4.	Приготовление блюд из рыбы.
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ВПД 5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней

	птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ВПД 6.	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ВПД 7.	Приготовление сладких блюд и напитков
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВПД 8.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3.4. Квалификационная характеристика

Профессия - повар

Квалификация - 3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения программы определяются приобретаемыми слушателем компетенциями, т.е. способностью применять профессиональные компетенции (ПК), знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Профессиональные компетенции

Виды профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> – обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов Умения: <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; – нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; – охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
	ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Знания: <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.
ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Практический опыт в: <ul style="list-style-type: none"> – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Умения: <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
	ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Знания: <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; – температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения,
	ПК 2.3. Готовить и оформлять простые	

	<p>блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
<p>ВПД 3. Приготовление супов и соусов.</p>	<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления основных супов и соусов; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; – температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
<p>ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.</p>	<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки рыбного сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; – оценивать качество готовых блюд <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

	костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработки сырья; – приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд.
	ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок	ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки гастрономических продуктов; – приготовления и оформления холодных блюд и закусок. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; – использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; – выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству
	ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	
	ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	
	ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.		
ПК 6.4. Готовить и		

	оформлять простые холодные блюда	гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; <ul style="list-style-type: none"> – правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; – способы сервировки и варианты оформления; – температуру подачи холодных блюд и закусок; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков	<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления сладких блюд; – приготовления напитков. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; – использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; – оценивать качество готовых блюд. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; – температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; – требования к качеству сладких блюд и напитков; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – оценивать качество готовых изделий.

	<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p> <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила проведения бракеража; – способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
--	--	--