

## Инновационная деятельность в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Удмуртской Республики «Глазовский политехнический колледж»

В 2018-2019 учебном году с бюджетном профессиональном образовательном учреждении Удмуртской Республики «Глазовский политехнический колледж» реализуются следующие инновационные проекты:

1. С 2016-2017 по 2019-2020 уч.гг. при реализации профессии 19.01.17 Повар, кондитер проведена работа по сопряжению результатов обучения Федерального государственного образовательного стандарта 19.01.17 Повар, кондитер, приказ № 798 от 02.08.2013, зарегистрирован в Минюсте РФ, приказ № 29749 от 20.08.2013, и профессионального стандарта Повар (регистрационный номер 557), утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года №610н. требования к результатам обучения по профессиональным модулям следующие:

1.1. По ПМ. 1 Приготовление блюд из овощей и грибов

ФГОС	Профессиональный стандарт
<p>Иметь практический опыт: ПО 1. обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p>	<p>Трудовые действия: 3.1.1 - Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара. - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара 3.1.2 - Подготовка пряностей, приправ для приготовления блюд по заданию повара. - Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара - Приготовление блюд и гарниров из овощей по заданию повара - Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара - Порционирование (комплектация), раздача блюд по заданию повара - Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд и их презентации - Приём и оформление платежей за блюда заданию повара - Упаковка готовых блюд, на вынос по заданию повара</p>
<p><b>уметь:</b></p>	<p>Необходимые умения:</p>

<p>У1.проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>У2выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>У3 обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>У4 нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>У5 охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p>	<p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд</li> </ul> <p>3.1.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Готовить блюда по технологическим картам под руководством повара</li> <li>-Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд.</li> <li>-Отпускать готовые блюда с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>-Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд</li> <li>-Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</li> <li>-Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд.</li> <li>-Проводить расчёты с потребителем с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>-Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда на вынос</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <p>З1ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>З2характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>З3технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>З4температурный режим и правила приготовления</p>	<p>Необходимые знания:</p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- Рецептуры и основы технологии приготовления блюд.</li> <li>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.</li> <li>-Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд</li> <li>-Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p>3.1.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологии приготовления блюд</li> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условиям хранения</li> <li>-Правила пользования сборниками рецептов на приготовление</li> </ul>

<p>простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  35 правила проведения бракеража;  36 способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  37 правила хранения овощей и грибов;  38 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;  39 правила их безопасного использования</p>	<p>блюд  -Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований качества  -Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд  -Принципы и приёмы презентации блюд потребителям  -Правила и технологии расчётов с потребителями</p>
--	---

1.2. По ПМ. 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ФГОС	Профессиональный стандарт
<p>Иметь практический опыт:  ПО 1 подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p>	<p><b>Трудовые действия</b>  3.1.1  - Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания  - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара  - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.  - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.  3.1.2.  - Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров,</p>

	<p>сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.</li> <li>- Приготовление блюд из яиц по заданию повара</li> <li>- Приготовление блюд из творога по заданию повара.</li> <li>- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</li> <li>- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.</li> <li>- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</li> <li>- приём и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</li> </ul>
<p><b>уметь</b></p> <p>У1 проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>У3 готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p>	<p><b>Необходимые умения:</b></p> <p><b>3.1.1.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд</li> </ul> <p><b>3.1.2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить блюда по технологическим картам под руководством повара</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд.</li> <li>- Отпускать готовые блюда с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Выбирать производственный инвентарь и</li> </ul>

	<p>технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</li> <li>-Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд.</li> <li>-Проводить расчёты с потребителем с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>-Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда на вынос</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <p>31 ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <p>32 способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>33 температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>34 правила проведения бракеража;</p> <p>35 способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>36 правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>37 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p><b>Необходимые знания</b></p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- Рецептуры и основы технологии приготовления блюд.</li> <li>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.</li> <li>-Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд</li> <li>-Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологии приготовления блюд</li> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условиям хранения</li> <li>-Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд</li> <li>-Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований качества</li> <li>-Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд</li> <li>-Принципы и приёмы презентации блюд потребителям</li> </ul>

	-Правила и технологии расчётов с потребителями
--	--

### 1.3.ПМ.3 Приготовление супов и соусов

ФГОС	Профессиональный стандарт
<p><b>иметь практический опыт:</b>            ПО 1 приготовление основных супов и соусов</p>	<p><b>Трудовые действия</b></p> <p>3.1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</li> <li>- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</li> <li>- Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</li> <li>- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</li> <li>- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</li> <li>- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд,</li> </ul>

	<p>напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приём и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <p>У 1 проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>У 2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>У 3 использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>У 4 оценивать качество готовых блюд;</p> <p>У 5 охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов</p>	<p><b>Необходимые умения</b></p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить блюда по технологическим картам под руководством повара</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд.</li> <li>- Отпускать готовые блюда с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</li> <li>- Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд.</li> <li>- Проводить расчёты с потребителем с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда на вынос</li> </ul>
<p><b>знать:</b></p> <p>З 1 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</p>	<p><b>Необходимые знания</b></p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность</li> </ul>

<p>3 2 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>3 3 правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>3 4 температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</p> <p>3 5 правила проведения бракеража;</p> <p>3 6 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>3 7 правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>3 8 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p>организаций питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рецептуры и основы технологии приготовления блюд.</li> <li>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.</li> <li>-Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд</li> <li>-Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологии приготовления блюд</li> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условиям хранения</li> <li>-Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд</li> <li>-Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований качества</li> <li>-Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд</li> <li>-Принципы и приёмы презентации блюд потребителям</li> <li>-Правила и технологии расчётов с потребителями</li> </ul>
---	--

#### 1.4.ПМ.4 Приготовление блюд из рыбы

<b>ФГОС</b>	<b>Профессиональный стандарт</b>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>ПО 1 Обработки рыбного сырья</p> <p>ПО 2 Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы</p>	<p><b>Трудовые действия</b></p> <p>3.1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</li> <li>- Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</li> <li>- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</li> <li>- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</li> <li>- приём и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <p>У 1 проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы</p> <p>У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>У3 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы</p>	<p><b>Необходимые умения:</b></p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить блюда по технологическим картам под руководством повара</li> <li>-Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд.</li> <li>-Отпускать готовые блюда с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>-Выбирать производственный инвентарь и</li> </ul>

	<p>технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</li> <li>-Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд.</li> <li>-Проводить расчёты с потребителем с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>-Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда на вынос</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <p>31 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>32 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>33 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>34 правила проведения бракеража;</p> <p>35 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>36 правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>37 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>38 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p><b>Необходимые знания</b></p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- Рецептуры и основы технологии приготовления блюд.</li> <li>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.</li> <li>-Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд</li> <li>-Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологии приготовления блюд</li> <li>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условиям хранения</li> <li>-Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд</li> <li>-Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований качества</li> <li>-Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд</li> <li>-Принципы и приёмы презентации блюд потребителям</li> <li>-Правила и технологии расчётов с потребителями</li> </ul>

**1.5.ПМ.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

<b>ФГОС</b>	<b>Профессиональный стандарт</b>
-------------	----------------------------------

<p><b>иметь практический опыт:</b>          ПО1 обработки сырья;          ПО2 приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p>	<p><b>Трудовые действия</b>          3.1.1          - Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания          - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара          - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.          - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара          3.1.2          - Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара          - процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара          - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара          - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации          - приём и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара          - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>
<p><b>уметь:</b>          У1 проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;          У2 выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;          У3 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и</p>	<p><b>Необходимые умения</b>          3.1.1.          - Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд          - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания          - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,</p>

<p>домашней птицы; У4 оценивать качество готовых блюд;</p>	<p>используемую при производстве блюд 3.1.2 - Готовить блюда по технологическим картам под руководством повара -Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд. -Отпускать готовые блюда с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд -Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности -Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд. -Проводить расчёты с потребителем с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты -Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда на вынос</p>
<p><b>Знать:</b> 31 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; 32 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; 33 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; 34 правила проведения бракеража; 35 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; 36 правила хранения и требования к качеству; 37 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; 38 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p><b>Необходимые знания</b> 3.1.1. - Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Рецептуры и основы технологии приготовления блюд. - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд. - Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд - Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания 3.1.2 - Технологии приготовления блюд - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условиям хранения - Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований качества</p>

	-Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд -Принципы и приёмы презентации блюд потребителям -Правила и технологии расчётов с потребителями
--	---

### 1.6.ПМ.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ФГОС	Профессиональный стандарт
<b>иметь практический опыт:</b> ПО 1 подготовки гастрономических продуктов ПО 2 приготовление и оформление холодных блюд и закусок	<b>Трудовые действия</b> 3.1.1 - Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара. - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара 3.1.2 - Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара - приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара - помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации - приём и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара - упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
<b>уметь:</b>	<b>Необходимые умения</b>

<p>У1 проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов</p> <p>У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>У3 использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>У4 оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>У5 выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p>	<p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить блюда по технологическим картам под руководством повара</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд.</li> <li>- Отпускать готовые блюда с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</li> <li>- Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд.</li> <li>- Проводить расчёты с потребителем с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда на вынос</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <p>З1 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>З2 правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок</p> <p>З3 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>З4 правила проведения бракеража;</p> <p>З5 правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения</p> <p>З6 требования к качеству холодных блюд и закусок</p> <p>З7 способы сервировки и варианты</p>	<p><b>Необходимые знания</b></p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- Рецептуры и основы технологии приготовления блюд.</li> <li>- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.</li> <li>- Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд</li> <li>- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в</li> </ul>

<p>оформления; 38 температуру подачи холодных блюд и закусок 39 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила из безопасного использования</p>	<p>организациях питания 3.1.2 - Технологии приготовления блюд - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условиям хранения - Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований качества - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд - Принципы и приёмы презентации блюд потребителям - Правила и технологии расчётов с потребителями</p>
---	---

### 1.7.ПМ.7 Приготовление сладких блюд и напитков

ФГОС	Профессиональный стандарт
<p><b>иметь практический опыт:</b> ПО 1 приготовление сладких блюд ПО 2 приготовление напитков</p>	<p><b>Трудовые действия</b> 3.1.1 - Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара - Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара. - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара 3.1.2 - Приготовление горячих напитков по заданию повара - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара - порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара - помощь повару в производстве сложных,</p>

	<p>фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приём и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <p>У1 проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>У2 определять соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам</p> <p>У3 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков</p> <p>У4 использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков</p> <p>У5 оценивать качество готовых блюд</p>	<p><b>Необходимые умения</b></p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить блюда по технологическим картам под руководством повара</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд.</li> <li>- Отпускать готовые блюда с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</li> <li>- Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд.</li> <li>- Проводить расчёты с потребителем с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда на вынос</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <p>31 классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>32 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p>	<p><b>Необходимые знания</b></p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- Рецептуры и основы технологии приготовления блюд.</li> <li>- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности</li> </ul>



<p>33 последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>Э4 правила проведения бракеража;</p> <p>35 способы сервировки и варианты оформления,</p> <p>36 правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p> <p>37 температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p> <p>38 требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>39 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p>пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.</p> <p>-Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд</p> <p>-Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>3.1.2</p> <p>- Технологии приготовления блюд</p> <p>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условиям хранения</p> <p>-Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд</p> <p>-Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований качества</p> <p>-Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд</p> <p>-Принципы и приёмы презентации блюд потребителям</p> <p>-Правила и технологии расчётов с потребителями</p>
---	--

### 1.8.ПМ.8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ФГОС	Профессиональный стандарт
<p><b>иметь практический опыт:</b> ПО1приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>	<p><b>Трудовые действия</b></p> <p>3.1.1</p> <p>- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</p> <p>- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>- Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара</p>

	<p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- приготовление мучных блюд, выречных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</li> <li>- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</li> <li>- приём и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</li> <li>- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <p>У1 проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>У2 определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>У3 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>У4 использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>У5 оценивать качество готовых изделий;</p>	<p><b>Необходимые умения</b></p> <p>3.1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд</li> </ul> <p>3.1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить блюда по технологическим картам под руководством повара</li> <li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд.</li> <li>- Отпускать готовые блюда с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</li> <li>- Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд.</li> <li>- Проводить расчёты с потребителем с использованием различных форм наличной и</li> </ul>

	<p>безналичной оплаты</p> <p>-Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда на вынос</p>
<p><b>Знать:</b></p> <p>31ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>32правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>33 правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>34последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>35правила поведения бракеража;</p> <p>36 способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>37правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>38 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p><b>Необходимые знания</b></p> <p>3.1.1.</p> <p>- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>- Рецептуры и основы технологии приготовления блюд.</p> <p>-Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.</p> <p>-Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении блюд</p> <p>-Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>3.1.2</p> <p>- Технологии приготовления блюд</p> <p>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, условиям хранения</p> <p>-Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд</p> <p>-Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований качества</p> <p>-Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд</p> <p>-Принципы и приёмы презентации блюд потребителям</p> <p>-Правила и технологии расчётов с потребителями</p>

2. С 2017-2018 по 2020-2021 уч. гг. реализуется обучение по профессии ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденная приказом директора БПОУ УР «ГПК» № 62 от 03.04.2017, согласованная 03.04.2017 с директором ООО «Эфир, экспертной группой в составе ООО «Гостиничный комплекс «Глазов», ООО «Заводские столовые», ИП Кытманова Ксения Владимировна.

3. С 2018-2019 по 2022-2023 уч. гг. реализуется обучение по актуализированной программе подготовки специалистов среднего звена 13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям),

утвержденной и.о.директора Злобиной Е.В. 29.08.2018, принятой педагогическим советом, протокол № 1 от 29.08.2018, согласованной с директором ООО «Энергоремонт», экспертной группой в составе ООО ОЭЗ «Теплоагрегат», АО «Глазовский завод «Металлист», МУП «Жилищно-коммунальное управление муниципального образования «Город Глазов».