



СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ОБРАЗОВАНИЕ: НАЧАЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

ПРОФЕССИЯ: ПОВАР, КОНДИТЕР

ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002

Издание официальное

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель Министра

образования Российской Федерации

А.Ф. Киселев

Дата введения:

“10” декабря 2002 г.

СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ОБРАЗОВАНИЕ: НАЧАЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

ПРОФЕССИЯ: ПОВАР, КОНДИТЕР

ОСТ 9 ПО 02.34.2- 2002

Издание официальное

СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Образование: начальное профессиональное образование

Education: initial vocational education

Профессия: повар, кондитер

ОСТ 9 ПО 02.34.2-2002

Profession: cook, confectioner

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Стандарт начального профессионального образования Российской Федерации по профессии “Повар, кондитер” (федеральный компонент) разработан в соответствии с Перечнем профессий начального профессионального образования, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 08.12.1999 г. № 1362 и включает документы:

- а) профессиональную характеристику;
- б) федеральный компонент содержания образования.

Содержание общепрофессионального (отраслевого) цикла представляется стандартизированным блоком по предмету “Экономика отрасли и предприятия”.

Содержание общеобразовательной подготовки при освоении профессии начального профессионального образования определяется федеральным компонентом среднего (полного) общего образования.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры в виде практических и теоретических основ деятельности.

В структуре федерального компонента содержания образования (профессионального цикла) выделены блоки учебного материала, предметные области и учебные элементы с указанием определенных уровней их усвоения.

С.2 ОСТ 9 ПО 02.34.2-2002

Названия учебных элементов в стандарте указывают на конкретное содержание деятельности, которое должен освоить выпускник в результате обучения. Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программной документацией.

Стандарт начального профессионального образования предусматривает использование следующих уровней усвоения:

1 уровень - узнавание изученных ранее объектов, свойств, процессов и выполнение профессиональной деятельности с опорой (подсказкой);

2 уровень - самостоятельное выполнение (по памяти) типовой деятельности;

3 уровень - создание и выполнение алгоритма нетиповой деятельности.

При изложении федерального компонента принят следующий порядок:

- названия блоков пишутся заглавными буквами и имеют сквозную нумерацию;

- названия предметных областей внутри блоков выделены прописными буквами, номер предметной области содержит номер блока и порядковый номер области внутри блока;

- номер основного обобщающего учебного элемента включает номер предметной области и порядковый номер данного элемента;

- узловые учебные элементы перечисляются с красной строки после основного обобщающего учебного элемента, к которому они относятся;

- для ряда учебных элементов и некоторых предметных областей выделены характеризующие их признаки, которые следуют после двоеточия за названием предметной области или учебного элемента;

- признаки основного обобщающего учебного элемента или предметной области относятся ко всем входящим в них нижерасположенным учебным элементам;

- для учебных элементов, после которых уровень усвоения не указан, подразумевается первый уровень;

- уровень усвоения, отличный от первого уровня, указывается в круглых скобках непосредственно за учебным элементом или признаком и относится только к нему.

Рабочие учебные планы и программы для организации обучения разрабатываются образовательными учреждениями начального профессионального образования на основе Модели учебного плана (ОСТ 9 ПО 01.03-93), настоящего стандарта на профессию и с учетом примерной учебно-программной документации, разработанной Институтом развития профессионального образования Министерства образования Российской Федерации, а также национально-региональных условий.

Стандарт начального профессионального образования имеет межведомственный характер, распространяется на все формы подготовки по данной профессии как в государственных, так и негосударственных образовательных учреждениях и имеет юридическую силу во всех субъектах Российской Федерации.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Профессия начального профессионального образования

Повар, кондитер.

Профессии по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

- повар (3-4 разряды);
- кондитер (3-4 разряды).

2. Назначение профессии

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских, булочных и кулинарных изделий заданного качества на предприятиях питания различных форм собственности

3. Квалификация

В соответствии с Перечнем профессий начального профессионального образования профессия “Повар, кондитер” относится к 3-ей ступени квалификации и предполагает получение среднего (полного) общего образования.

Уровень квалификации выпускника по профессиям начального профессионального образования устанавливается в соответствии с действующей системой тарификации по профессиям ОК 016-94 и другими нормативными актами органов по труду.

4. Содержательные параметры профессиональной деятельности

Практические основы профессиональной деятельности	Теоретические основы профессиональной деятельности
1	2

Общепрофессиональные параметры

Применение экономически обоснованных приемов технологии и организации труда в общественном питании.

Органолептическая оценка качества различных групп продовольственных товаров. Определение вида вкусовых продуктов.

Рациональное использование различных групп продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве.

Правильное хранение пищевых продуктов.

Предотвращение поступления в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров.

Экономика отрасли и предприятия

Понятие о товаре и товароведении, о пищевой, биологической энергетической и физиологической ценности пищевых продуктов.

Группы продовольственных товаров, использование их в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Качество продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья; потребительские свойства товаров; маркировка и упаковка; вопросы приемки продуктов и сырья по количеству и качеству и методы оцен-

1	2
---	---

ки качества.

Расчет энергетической ценно-

Общее понятие о физиологии

С.6 ОСТ 9 ПО 02.34.2-2002

сти пищевых рационов.

Соблюдение личной гигиены.

Предотвращение пищевых отравлений.

Соблюдение санитарно-пищевого законодательства.

Выполнение санитарных требований.

Пользование Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий.

питания, санитарии и гигиене.

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи, обмене веществ, режиме питания.

Понятие о микроорганизмах. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания, меры предупреждения.

Основные сведения о санитарии и гигиене.

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей. Санитарно-пищевое законодательство.

Понятие о бухгалтерском учете.

Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Понятие о ценообразовании и калькуляции на предприятиях общественного питания.

1	2
---	---

Расчет количества сырья по нормативам.

Документальное оформление

Учет сырья и готовой продукции.

Понятие об основных средст-

отпуска продуктов и сырья на производство и в кондитерский цех.

Эксплуатация механического, теплового, холодильного оборудования.

Соблюдение правил техники безопасности и промышленной экологии.

Оказание первой помощи при несчастных случаях.

Организация рабочего места.
Пользование весоизмерительным оборудованием.

Обслуживание посетителей.

вах, о предметах материально-технического оснащения и малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре.

Правила эксплуатации оборудования и безопасности труда, способы экономного расходования энергии, топлива. Назначение, устройство, принцип работы оборудования предприятий общественного питания.

Законодательство по охране труда и промышленной экологии. Меры пожарной безопасности.

Классификация предприятий общественного питания, размещение их, уровень и виды услуг. Организация снабжения.

Требования к производственным помещениям и организация рабочих мест. Организация работы цехов.

Формы обслуживания посетителей.

1	2
---	---

Специальные параметры

Профессия: повар

Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья.

Приготовление блюд и кулинарных изделий.

Порционирование (комплектация) блюд и раздача блюд массового спроса.

Определение качества приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков.

Механическая кулинарная обработка продуктов, основные приемы.

Приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.

Технологический процесс приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и др. продуктов, бутербродов, сладких блюд и горячих напитков. Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.

1	2
---	---

Профессия: кондитер

Подготовка кондитерского сырья к производству.

Приготовление различных видов начинок, сиропов, помады, кремов, фаршей.

Осуществление технологического процесса приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них.

Украшение кондитерских изделий.

Изготовление штучных кондитерских изделий, пирожных и тортов.

Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов.

Замес теста и способы его разрыхления. Технологический процесс приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из них.

Способы украшения пирожных и тортов.

Основные процессы приготовления пирожных и тортов, их классификация, размеры, форма, масса. Условия и сроки хранения и реализации мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

5. Специфические требования

Минимальный возраст приема на работу - 16 лет.

К выполнению работ непосредственно у горячей плиты, кондитерских печей и электрожарочных шкафов лица моложе 18 лет не допускаются.

Пол не регламентируется.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СОДЕРЖАНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

№/№	Учебные элементы и уровни их усвоения
-----	---------------------------------------

1	2
1.	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК
1.1.	<i>Товароведение пищевых продуктов</i>
1.1.1.	Предмет и задачи товароведения Понятие об ассортименте и товарном сорте (2). Качество пищевых продуктов(2): определение, факторы, влияющие на него. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, энергетическая ценность (2). Стандарты. Хранение пищевых продуктов (2). Сертификаты. Штриховой код (2).
1.1.2.	Зерно и продукты его переработки Показатели качества зерна. Крупы (2): характеристика, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Мука (2): виды помолов, показатели качества, сорта, способы и условия хранения . Хлебобулочные изделия, понятие о производстве, показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения и транспортирования (2). Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты, упаковка, условия хранения (2). Использование в кулинарии и приготовлении мучных кондитерских изделий.

1	2
1.1.3.	<p>Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки</p> <p>Классификация, характеристика основных видов, показатели качества, условия хранения и транспортирования. Овощи (2). Плоды (2). Продукты переработки плодов и овощей (2): ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения. Грибы (2): ассортимент, показатели качества свежих и переработанных грибов, упаковка, сроки хранения. Использование в кулинарии.</p>
1.1.4.	<p>Вкусовые продукты (2)</p> <p>Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Чай. Кофе. Кофейные напитки, цикорий. Пряности и приправы. Алкогольные и безалкогольные напитки: спирт, водка и ликеро-водочные изделия, виноградные вина, плодово-ягодные вина, пиво, безалкогольные напитки. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p>
1.1.5.	<p>Крахмал, сахар и кондитерские изделия</p> <p>Классификация, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Крахмал (2). Продукты переработки крахмала (2). Сахар (2). Сахарный песок (2). Сахар-рафинад литой и прессованный (2). Мед (2). Фруктово-ягодные кондитерские изделия (2). Шоколад и какао порошок (2). Карамель (2). Конфеты и драже (2). Халва (2). Мучные кондитерские товары (2). Диетические и лечебные кондитерские изделия. Изменения, происходящие при хранении в отдельных группах кондитерских изделий (2).</p>

1	2
1.1.6.	<p>Молочные продукты (2)</p> <p>Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Молоко. Сгущенное и сухое молоко. Сливки, сметана. Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое. Сыры, сычужные и кисломолочные. Сыры плавленые, топленые и сыры в порошке. Кулинарное использование.</p>
1.1.7.	<p>Пищевые жиры (2)</p> <p>Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Масло коровье. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Кулинарные жиры. Кулинарное использование.</p>
1.1.8.	<p>Мясо и мясные продукты (2)</p> <p>Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Свежее мясо. Мясные субпродукты. Мясо домашних птиц и дичи. Колбасные изделия и мясокопчености. Мясные и мясорастительные консервы. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Кулинарное использование.</p>
1.1.9.	<p>Яйца и яичные продукты (2)</p> <p>Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Яйцо. Меланж и яичный порошок. Использование в кулинарии.</p>

1	2
1.1.10.	<p>Рыба и рыбные продукты</p> <p>Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения. Живая рыба (2). Охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе (2). Соленая рыба (2). Вяленая и сушеная рыба (2). Копченая рыба (2). Маринованная рыба (2). Рыбные консервы и пресервы (2). Икра (2). Кулинарное использование.</p>
1.1.11.	<p>Дрожжи и химические разрыхлители (2)</p> <p>Виды, характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий.</p>
1.1.12.	<p>Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий (2)</p> <p>Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы; характеристика, свойства, требования к качеству, применение. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p>
1.2.	<i>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</i>
1.2.1.	Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания
1.2.2.	Основы физиологии питания

1	2
1.2.2.1.	<p>Пищевые вещества и их значение (2)</p> <p>Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека в белках, жирах, углеводах. Витамины: определение, значение, классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества, вода.</p>
1.2.2.2.	<p>Пищеварение и усвояемость пищи</p> <p>Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы влияющие на нее.</p>
1.2.2.3.	<p>Обмен веществ и энергии</p> <p>Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.</p> <p>Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене.</p>
1.2.2.4.	<p>Питание различных групп населения (2)</p> <p>Энергетическая ценность пищи. Суточный рацион питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания. Понятие о лечебном и лечебно профилактическом питании.</p>
1.2.3.	<p>Основы микробиологии</p> <p>Понятие о микроорганизмах, влияние на них условий внешней среды.</p>
1	2

1.2.3.1.	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания (2)
	Пищевые инфекционные заболевания. Общие понятия. Меры предупреждения.
1.2.4.	Основы гигиены и санитарии
1.2.4.1.	Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки.
1.2.4.2.	Личная гигиена (2). Санитарный режим работников на производстве (2). Санитарная культура (2). Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение
1.2.4.3.	Санитарные требования (2): к устройству и содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов, к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора
1.3.	<i>Основы калькуляции и учета</i>
1.3.1.	Бухгалтерский учет Понятие, задачи, метод.
1	2
1.3.2.	Механизация хозяйственных операций (2)

	<p>Микрокалькуляторы, их использование.</p>
1.3.3.	<p>Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.</p> <p>Материальная ответственность (2). Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование (2). Отчетность материально ответственных лиц (2).</p>
1.3.4.	<p>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</p> <p>Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании (2). Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха (2). Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам) (2). Понятие о меню, порядке его составления и утверждения.</p>
1.3.5.	<p>Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе (2)</p> <p>Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства и из кондитерского цеха.</p>
1	2
1.3.6.	<p>Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря</p>

Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление (2). Порядок списания (2)

- 1.3.7. Инвентаризация (2): понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление

1.4. *Оборудование предприятий общественного питания*

- 1.4.1. Общие сведения о машинах

Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации машин (2). Требования безопасности труда (2).

- 1.4.2. Универсальные приводы (2): назначение, принцип устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления, эксплуатация, требования безопасности труда

- 1.4.3. Машины для обработки овощей и картофеля (2): характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации

1	2
1.4.5.	Машины для обработки мяса и рыбы (2): характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации
1.4.6.	Машины для подготовки кондитерского сырья (2): характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации
1.4.7.	Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов (2): характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации
1.4.8.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров (2): характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации
1.4.9.	Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. Правила эксплуатации
1.4.10.	Пищеварочные котлы (2): назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда
1.4.11.	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты (2): назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда
1	2

1.4.12.	Аппараты для жарки и выпечки (2): назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда
1.4.13.	Варочно-жарочное оборудование (2): назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда
1.4.14.	Водогрейное оборудование (2): назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда
1.4.15.	Оборудование для раздачи пищи (2): назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и безопасности труда
1.4.16.	Холодильное оборудование Способы получения холода, назначение, устройство, принципы работы, правила эксплуатации и техники безопасности.
1.5.	<i>Организация производства предприятий общественного питания</i>
1.5.1.	Характеристика предприятий общественного питания Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.
1.5.2.	Организация снабжения предприятия общественного питания Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского
1	2
	хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хо-

зайства (2): технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объема.

1.5.3. Организация производства предприятий общественного питания

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов (2). Организация рабочих мест (2). Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда (2). Организация работ раздаточной (2): организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции (2). Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

1.5.4. Организация обслуживания посетителей

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика помещений: состав, размещение, требования. Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания посетителей, виды, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов; сервировка столов.

1	2
<p data-bbox="218 298 246 330">2.</p> <p data-bbox="305 358 526 447">для профессии <i>“Повар”</i></p> <p data-bbox="207 528 260 560">2.1.</p> <p data-bbox="305 528 464 560"><i>Кулинария</i></p> <p data-bbox="193 641 274 673">2.1.1.</p> <p data-bbox="305 641 1122 673">Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2)</p> <p data-bbox="305 701 1271 1072">Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p data-bbox="193 1153 274 1185">2.1.2.</p> <p data-bbox="305 1153 1271 1241">Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки</p> <p data-bbox="305 1270 1271 1467">Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.</p> <p data-bbox="193 1548 274 1580">2.1.3.</p> <p data-bbox="305 1548 1271 1685">Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (2): технологический процесс, последовательность операций</p>	<p data-bbox="778 189 800 221" style="text-align: center;">2</p> <p data-bbox="596 298 977 330" style="text-align: center;">СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК</p>
1	2

	<p>Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов (2).</p> <p>2.1.4. Тепловая кулинарная обработка продуктов (2)</p> <p>Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.</p> <p>2.1.5. Супы (2)</p> <p>Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>2.1.6. Соусы (2)</p> <p>Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>2.1.7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2)</p> <p>Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p>
1	2

- | | |
|---------|--|
| 2.1.8. | Блюда и гарниры из овощей (2) |
| | Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. |
| 2.1.9. | Рыбные блюда (2) |
| | Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения |
| 2.1.10. | Мясные блюда (2) |
| | Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. |
| 2.1.11. | Блюда из яиц и творога (2) |
| | Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. |
| 2.1.12. | Холодные блюда и закуски (2) |
| | Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. |

1	2
2.1.13.	<p>Сладкие блюда (2)</p> <p>Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p>
2.1.14.	<p>Блюда лечебного питания</p> <p>Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд (2), порядок хранения и отпуска блюд.</p>
3.	<p style="text-align: center;">СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК</p> <p>для профессии</p> <p><i>Кондитер</i></p> <p><i>3.1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий</i></p> <p>3.1.1. Подготовка кондитерского сырья к производству</p> <p>Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика сырья, условия приема, оценка качества. Порядок и правила подготовки кондитерского сырья к производству (2).</p> <p>3.1.2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий (2)</p> <p>Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий. Упек и припек. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
1	2

3.1.3.	<p>Замес теста и способы его разрыхления (2)</p> <p>Замес теста: сущность процессов при замесе, способы замеса. Виды теста, их характеристика. Способы разрыхления теста.</p>
3.1.3.	<p>Дрожжевое тесто и изделия из него (2)</p> <p>Характеристика, сырье, процессы при замесе теста, значение обминки. Дрожжевое безопасное и опарное тесто, сырье, рецептуры, способы замеса, брожение, определение готовности. Тесто для блинов и оладий. Выпечка (3): режим, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий: режим, допустимые отклонения в весе. Изделия из дрожжевого теста: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Изделия, жареные в жире, режим жарки, жиры.</p>
3.1.4.	<p>Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него (2)</p> <p>Классификация. Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков: рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.</p> <p>Сдобное пресное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.</p> <p>Пряничное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.</p> <p>Песочное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры,</p>
1	2
	технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.

	<p>Бисквитное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству. Масляный бисквит</p> <p>Заварное тесто и изделия из него: характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.</p> <p>Слоеное тесто и изделия из него: характеристика, рецептура, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству.</p>
3.1.5.	<p>Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов (2)</p> <p>Виды, назначение, способы украшения, сочетание вкусовых и эстетических качеств.</p>
3.1.6.	<p>Пирожные и торты (2)</p> <p>Основные процессы изготовления пирожных и тортов. Пирожные: классификация, рецептуры, технология приготовления, размеры, форма, масса, требования к качеству. Торты: характеристика, формы, размеры и масса, различия в отделке, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.</p>
3.1.7.	<p>Мучные кондитерские и булочные изделия пониженной калорийности (2): характеристика, состав, рецептура, технология приготовления, требования к качеству.</p>

Распределение времени обучения по профессии
“Повар, кондитер”
по разделу “Профессиональная подготовка”

<i>Количество часов</i>	
<i>На базе среднего (полного) общего образования</i>	<i>на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования</i>
<i>Сроки обучения</i>	
<i>2 год</i>	<i>3 года</i>
<i>Профессиональная подготовка</i>	
<i>2330</i>	<i>2248</i>
<i>Резерв времени</i>	
<i>100</i>	<i>100</i>
<i>Консультации</i>	
<i>100</i>	<i>100</i>
<i>Экзамены</i>	
<i>36</i>	<i>36</i>

**СТАНДАРТ РАЗРАБОТАН
ИНСТИТУТОМ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ:**

Директор

Института развития профессионального
образования Минобрнауки России,
д.филос.н., профессор

И.П. Смирнов

Зам. директора

Института развития профессионального
образования Минобрнауки России,
д.п.н.

Л.Д. Федотова

Руководитель разработки

Зав. лабораторией методического
обеспечения профессий легкой промышлен-
ности и сферы услуг, к.п.н.

О.Б. Читаева

Исполнитель

Зав. лабораторией методического
обеспечения профессий легкой промышлен-
ности и сферы услуг, к.п.н.

О.Б. Читаева

СОГЛАСОВАНО:

Отраслевой центр повышения квалификации
работников торговли Комитета Российской
Федерации по торговле

Директор центра, д.т.н., профессор
31.11.2002г. №505

М.А. Николаева

Управление начального профессионального
образования Минобрнауки России

Начальник Управления,
д.э.н., профессор

Е.Я. Бутко