


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЕХОВО-ЗУЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Руководитель организации-работодателя

И.К. Кеминская
20 20 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО «Орехово-Зуевский техникум»

А.А. Лобанов/
20 20 г.

СОГЛАСОВАНО
Руководитель организации-работодателя

А.К. Филатов
20 20 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Профессия	16675 Повар
Квалификация выпускника	Повар
Форма обучения:	очная
Организация разработчик	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Орехово-Зуевский техникум»
Экспертная организация	Институт развития профессионального образования государственного университета «Дубна»

2020 г.

Программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчики: Шабанкина Алла Евгеньевна, преподаватель спецдисциплин,
Барина Анна Петровна, мастер производственного обучения

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения
216 часов при очной форме обучения

Программа принята на Методическом совете ПОО
Протокол № 11 от «27» августа 2020 года

Согласовано с работодателем:

ООО "Удочка"
(Название организации)
Директор [Подпись] Жакицкая Г.В.
(Подпись) (расшифровка подписи)
«24» августа 2020 г.

ООО "Столовая "Юность"
(Название организации)
Директор [Подпись] Жилько Г.В.
(Подпись) (расшифровка подписи)
«20» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	8
Раздел 3. РАЗРАБОТКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА.....	9
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА.....	12
Раздел 5. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	17
5.1. Учебный план	17
5.2. Календарный учебный график.....	19
5.3. Тематический план.....	21
Раздел 6. РАЗРАБОТКА ПРОЦЕДУР КОНТРОЛЯ И СРЕДСТВ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	32
Раздел 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	33
7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы .	33
7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы.....	35
7.3. Информационное обеспечение обучения	35

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом»:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации» (ред. от 31.07.2020 г.);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих и должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 05.07.2019 г.);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (ред. от 27.10.2015 г.);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. № 39023);

– Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск № 2. Часть № 2, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 15.11.1999 г. № 45 (в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 13.11.2008 г. № 645).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается

профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное обучение в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Московской области.

Программа профессионального обучения реализуется в ПОО ГБПОУ МО «Орехово-Зуевский техникум». Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, учебная практика. Практические занятия и учебная практика осуществляется ПОО с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состоянию здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержания обучения в автономные организационно-методические блоки – модули. Модуль – целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен

соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ПОО.

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
Требование к уровню образования отсутствует	Повар	3	2 года

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:

ПОО – профессиональная образовательная организация

ПС – профессиональный стандарт;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ИА – итоговая аттестация;

ППО – программа профессионального обучения;

ОТФ – обобщенная трудовая функция*

ТФ – трудовая функция¹

ТД – трудовое действие²

¹Методические рекомендации по разработке профессионального стандарта (утвержден приказом Минтруда России от 29 апреля 2013 г. №170н)

² Там же

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии Повар – 216 часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848) и установленных квалификационных требований ЕТКС § 22-23 Повар 3-4 разряда.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – повар.

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
Повар	Повар	3

Раздел 3. РАЗРАБОТКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА

В программу профессионального обучения включена обобщенная трудовая функция А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара, которая соответствует 3 уровню квалификации. Она включает в себя следующие трудовые функции:

А/01.3Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

Обобщенная трудовая функция

Наименование	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Код	А	Уровень квалификации	3
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	Х	Заемствовано из оригинала		
---	----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала
Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник повара Младший повар
--	----------------------------------

Требования к образованию и обучению	Среднее общее образование Профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
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 ³ При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет ⁴

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повар
ЕТКС ⁵	§ 22	Повар 3 го разряда
	§ 23	Повар 4-го разряда
ОКПДТР ⁶	16675	Повар

Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения

В Приказе Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в редакции 03.02.2017) профессия 16675 Повар относится к профессиям общим для всех отраслей экономики и имеет уровень квалификации 2-6.

Программа ориентирована на присвоение 3 уровня квалификации по профессии Повар.

Таблица 3

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квал-ции	наименование	код	уровень (подуровень) квал-ции
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА

Основная цель вида профессиональной деятельности: Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места и выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Таблица 4

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	
Повар	Повар
Обобщенная трудовая функция	
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Приготовление блюд
Трудовая функция	
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка рабочего места
<i>Трудовое действие</i>	
Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	Проведение подготовительных работ
Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Выбирать, применять, комбинировать методы упаковки и складирования неиспользованных продуктов;
<i>Умение</i>	
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
<i>Знание</i>	
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,
Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	
Трудовая функция	
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий
<i>Трудовое действие</i>	
Подготовка по заданию повара пряностей,	Подготавливать рабочее место,

приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами работ
Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	Проведение подготовительных работ
Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса и домашней птицы
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации бутербродов и гастрономических продуктов порциями
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации каш и гарниров из круп по заданию повара
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи
Приготовление блюд из яиц по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд из яиц
Приготовление блюд из творога по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд из творога
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации блюд и гарниров из макаронных изделий
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
Приготовление горячих напитков по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	Проводить приготовление, оформление и подготовку к реализации салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации супов, бульонов и отваров
Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка	Проводить подготовительные работы

продукции по заданию повара	
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Проводить приготовление и подготовку к реализации
Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Помощь повару
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	Ведение расчетов с потребителями
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Упаковка (комплектование) готовых блюд на вынос
<i>Умение</i>	
Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара	Составлять и работать по технологическим картам
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Соблюдать и применять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов
Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Знать и соблюдать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его	Знать рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Ведение расчетов с потребителями
Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос
<i>Знание</i>	
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	
Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	
Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	
Правила и технологии расчетов с потребителями	
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	

Раздел 5. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах					Рекомендуемый год обучения
		Всего	ПА	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	
				всего по МДК	в том числе, лабораторные и практические занятия		
ПМ.01	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд из овощей и грибов, гарниров и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, супов.	72	2	30	2	40	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из картофеля, овощей, грибов	26		12	-	14	1
МДК.01.02	Технология сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога	28		12	2	16	1
МДК 01.03	Технология приготовления супов	16		6		10	
УП.01	Учебная практика	42					1
ПА.01	Дифференцированный зачет	2	2				
ПМ.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации соусов , блюд из рыбы и морепродуктов, блюд из мяса и субпродуктов, блюд из птицы и дичи.	78	2	22	-	54	
МДК.02.01	Технология приготовления соусов	22		8	-	14	1
МДК.02.02	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	14		6		8	1
МДК.02.03	Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, блюд из птицы и дичи	40		8		32	2

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах					Рекомендуемый год обучения
		Всего	ПА	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			
				Занятия по МДК		Практики	
				всего по МДК	в том числе, лабораторные и практические занятия		
УП.02	Учебная практика	54					2
ПА.02	Дифференцированный зачет	2	2				
ПМ.03	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, изделий из теста	60	2	12	2	46	
МДК.03.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	30		8	2	22	2
МДК.03.02	Технология приготовления изделий из теста	28		4		24	2
УП.03	Учебная практика	46					2
ПА.03	Дифференцированный зачет	2	2				
ИА.00	Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	6					2

5.3. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
Первый год обучения			
ПМ. 01 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд: из овощей и грибов; гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; супов		72	
МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из картофеля, овощей, грибов		26	
Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание Значение и пищевая ценность овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей и грибов. Обработка, нарезка, формовка корне- и клубнеплодов. Обработка и нарезка капустных, луковых и плодовых овощей. Характеристика и подготовка основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Посуда, инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из варёных овощей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из припущенных овощей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из тушёных овощей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из жареных овощей: ассортимент, приготовление, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из запечённых овощей: ассортимент, оформление,	12	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
	отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству блюд из овощей. Обработка и нарезка грибов. Технология приготовления блюд из грибов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству блюд из грибов.		
Учебная практика Виды работ:		14	
Механическая кулинарная обработка овощей Механическая кулинарная обработка овощей и техника нарезки овощей Приготовление блюда из припущенных овощей Приготовление блюда из тушёных овощей Приготовление блюда из жареных овощей Приготовление блюда из грибов Приготовление блюда из запеченных овощей			
МДК.01.02. Технология сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц и творога		28	
Тема 1. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Содержание Значение и пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Инструменты, оборудование, приспособления и инвентарь для приготовления каш и блюд из каш. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из бобовых: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления макаронных изделий: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления макаронных изделий: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	6	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
Тема 2. Технология приготовления блюд из яиц и творога	Содержание Значение и пищевая ценность яиц. Соблюдение санитарно-технических норм и охрана труда при приготовлении блюд из яиц и творога. Технология приготовления блюд из яиц: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления жареных блюд из творога: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления запеченных блюд из творога: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству блюд из яиц и творога.	6	2
Учебная практика Виды работ:		16	
Приготовление каши рассыпчатой из крупы Приготовление вязких и жидких каш Приготовление запеканки из каши гречневой Приготовление котлет и биточков из каш Приготовление блюда из бобовых Приготовление блюда из макаронных изделий			
Приготовление омлета натурального Приготовление омлета фаршированного Приготовление запеканки из творога Приготовление сырников Приготовление вареников Приготовление пудинга из творога			
МДК.01.03. Технология приготовления супов		16	
Тема 1. Технология приготовления супов	Содержание Значение и пищевая ценность первых блюд. Соблюдение санитарно-технических норм и охрана труда при приготовлении супов. Технология приготовления бульонов: ассортимент, качественная оценка, сроки и условия хранения готовых блюд.	6	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
	<p>Виды супов. Характеристика основных видов сырья, применяемого для приготовления супов.</p> <p>Технология приготовления щей, борщей, рассольников: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления солянок, овощных, крупяных, молочных супов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления прозрачных супов, супов-пюре: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления холодных и сладких супов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p>		
Учебная практика Виды работ:	Приготовление заправочного супа (щи) Приготовление заправочного супа (борщ) Приготовление заправочного супа (рассольник) Приготовление супа картофельного с крупой Приготовление супа с макаронными изделиями Приготовление супа крестьянского Приготовление супа – пюре Приготовление холодных супов Приготовление супа на фруктовых отварах	10	
Дифференцированный зачет по ПМ.01		2	
Всего часов (ПМ.01)		72	
ПМ. 02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации: соусов и блюд из рыбы и морепродуктов, блюд из мяса и субпродуктов		78	
МДК.02.01. Технология приготовления соусов		22	
Тема 1.	Содержание	8	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
Технология приготовления соусов	<p>Классификация соусов. Правильный подбор соуса к блюду. Выбор компонентов для соуса. Использование специй и пряностей.</p> <p>Технология приготовления красной, белой, холодной пассировок.</p> <p>Технология приготовления красных, белых и грибных соусов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления молочных и сметанных соусов, масляных смесей: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления холодных соусов, заправок и маринадов. Качественная оценка, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления холодных соусов, яично-масляных смесей, сладких соусов и соусов на уксусе. Качественная оценка, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p>		
Учебная практика Виды работ:		14	
Приготовление основного красного соуса и его производные Приготовление основного белого соуса и его производные Приготовление молочных, сметанных, холодных соусов, яично-масляных смесей			
МДК.02.02. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов		14	
Тема 1. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание <p>Значение и пищевая ценность рыбных блюд и блюд из морепродуктов. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Технология предварительной обработки рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Особенности разделки некоторых видов рыб.</p> <p>Технология приготовления рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
	<p>Технология приготовления блюд из варёной рыбы и рыбных полуфабрикатов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из припущенной рыбы и рыбных полуфабрикатов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из жареной рыбы и рыбных полуфабрикатов. Качественная оценка, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и рыбных полуфабрикатов. Качественная оценка, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из тушёной рыбы и рыбных полуфабрикатов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления фаршированной рыбы: оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из морепродуктов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p>		
Учебная практика Виды работ:		8	
Приготовление блюда из варёной и припущенной рыбы Приготовление из тушеной рыбы Приготовление блюда из жареной рыбы Приготовление блюда из запечённой рыбы Приготовление блюда из тушёной рыбы Приготовление фаршированной рыбы Приготовление блюд из рыбной котлетной массы Приготовление блюда из морепродуктов			
Итого за 1 год обучения		108 ч.	
Второй год			
МДК.02.03. Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов, блюд из птицы и		40	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
дичи			
Тема 1. Технология приготовления блюд из мяса	Содержание Значение мяса животных в питании. Характеристика мяса, мясных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов. Технология механической кулинарной разделки говяжьей туши. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Технология механической кулинарной разделки бараньей и свиной туш. Приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины.	2	2
Тема 2. Технология приготовления рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них	Содержание Технология механической кулинарной обработки субпродуктов. Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Тепловая обработка мяса и мясных полуфабрикатов. Оборудование, инструменты и приспособления. Технология приготовления блюд из отварного мяса: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из жареного мяса: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из тушеного мяса: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из запечённого мяса: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из субпродуктов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	4	2
Тема 3. Технология приготовления блюд из птицы и дичи	Значение и пищевая ценность блюд из птицы и дичи. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд из птицы и дичи. Технология механической кулинарной обработки птицы и дичи. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи. Технология приготовления блюд из отварной и тушёной птицы и дичи: ассортимент,	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
	оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из жареной птицы и дичи: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления блюд из запеченной птицы и дичи: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.		
Учебная практика Виды работ:		32	
Составление технологических схем разделки и обвалки говяжьей, свиной и бараньей туш Приготовление блюда из отварного и припущенного мяса Приготовление блюда из припущенного мяса Приготовление блюда из жареного мяса. Приготовление блюда из тушеного мяса Приготовление блюда из запечённого мяса Приготовление блюда из рубленого мяса Приготовление блюда из котлетной массы Приготовление блюда из отварной птицы Приготовление блюда из тушёной птицы» Приготовление блюда из жареной птицы Приготовление блюда из запеченной птицы Приготовление блюда из рубленой птицы»			
Дифференцированный зачет по ПМ.02		2	
Всего часов (ПМ.02)		78	
ПМ. 03. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации: блюд из птицы и дичи; холодных блюд и закусок; сладких блюд, напитков и изделий из теста		60	
МДК.03.01. Технология приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и		30	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
напитков			
Тема 1. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Значение и пищевая ценность холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению холодных блюд и закусок. Технология приготовления открытых, закрытых и закусочных бутербродов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления салатов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления винегретов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления овощных закусок: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления грибных блюд и закусок: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Технология приготовления холодных мясных блюд и закусок: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд. Требования к качеству холодных блюд и закусок	4	
Учебная практика Виды работ:		12	
Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов Приготовление салатов Приготовление винегретов Приготовление овощных закусок Приготовление грибных блюд и закусок Приготовление холодных рыбных блюд и закусок Приготовление холодных мясных блюд и закусок			
Тема 2. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Значение и пищевая ценность сладких блюд. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению сладких блюд и напитков. Технология приготовления холодных напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.	4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
	<p>Технология приготовления горячих напитков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления компотов из свежих, консервированных, сушёных фруктов и ягод: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления киселя: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления железированных блюд: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления муссов и самбука: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p> <p>Технология приготовления горячих сладких блюд: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых блюд.</p>		
Учебная практика Виды работ:		10	
Приготовление холодных и горячих напитков Приготовление компота из свежих фруктов Приготовление компота из сухофруктов Приготовление киселя Приготовление желе Приготовление мусса Приготовление бабки яблочной (шарлотки)			
МДК.03.02. Технология приготовления изделий из теста		28	
Тема 1. Технология приготовления изделий из теста	<p>Значение и пищевая ценность изделий из теста. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению изделий из теста.</p> <p>Технология приготовления блинов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления оладий: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления блинчиков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p>	4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
	<p>Технология приготовления пельмень: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления вареников: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления лапши: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления печенья: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Требования к качеству изделий из теста.</p>		
Учебная практика Виды работ:		24	
	<p>Значение и пищевая ценность изделий из теста. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению изделий из теста.</p> <p>Технология приготовления блинов: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления оладий: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления блинчиков: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления пельмень: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления вареников: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления лапши: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Технология приготовления печенья: ассортимент, оформление, отпуск, сроки и условия хранения готовых изделий.</p> <p>Требования к качеству изделий из теста.</p>		
Дифференцированный зачет по ПМ.03		2	
Всего часов (ПМ.03)		60	
ГИА		6	
Всего часов		216	

Раздел 6. РАЗРАБОТКА ПРОЦЕДУР КОНТРОЛЯ И СРЕДСТВ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Раздел 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Перечень помещений

Кабинеты:

- Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Социально-экономических дисциплин
- Техническое оснащение и организация рабочего места
- Информационных систем в профессиональной деятельности
- Охраны труда
- Самостоятельной работы обучающихся

Мастерские:

- Учебный кулинарный цех
- Учебный кондитерский цех

Материально-техническое оснащение мастерских и баз практик по профессии.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ПОО перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение мастерских

- персональный компьютер – 1 шт.;
- мультимедийный проектор – 1 шт.;
- экран – 1 шт.;
- весы настольные электронные;
- микроволновая печь;
- фритюрница;
- блендер;
- мясорубка;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки;
- кофемолка;
- набор инструментов для карвинга;
- плита электрическая (4-х комфорочная);
- кухонные разделочные столы.;
- холодильники;
- раковины двухсекционные;
- кухонная посуда, инвентарь и инструмент:
- наборы кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л;
- наборы сотейников 0.6л, 0.8л;
- сковороды;
- миски эмалированные;
- наборы разделочных досок;
- терки;
- ножи, лопатки, соусные ложки, ковши и пр.;
- столовая посуда – 2 комплекта.

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика

реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

7.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство и год издания
1	Кулинария	Л.Г. Шатун	Академия 2013г. – 25 экз.
2	Кулинария	Т.А. Качурина	ИЦ Академия 2013г. – 25 экз.
3	Кулинария. Лабораторный практикум	Н.И.Дубровская ИЦ	Академия 2013г .
4	Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.	Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова	ИЦ Академия 2013г.
5	Калькуляция и учет	Учебник И.И. Потапов	ИЦ Академия 2014г.

6	Товароведение продовольственных товаров. Практикум	Н.С. Никифорова	ИЦ Академия 2014г
7	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов.	И.П. Самородова	ИЦ Академия 2015г
8	Технологические процессы предприятий питания.	Л.З. Шильман	ИЦ Академия 2014г
9	Оборудование предприятий общественного питания	Ботов М.И.	Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
10	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Володина М.В.	Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
11	Приготовление супов и соусов	Дубровская Н.И.	Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.
12	Технологическое оборудование предприятий общественного питания:	Золин В.П.	Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13	Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие	Кащенко В.Ф	Альфа, 2015. – 416 с.
14	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г.	М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
15	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Самородова И.П.	М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
16	Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н	М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
17	Технология производства мучных кондитер.издел	Л.С. Кузнецова	ИЦ Академия 2014г.
18	Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. 1 часть и 2 часть	Н.И. Дубровская	ИЦ Академия 2013г.
19	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	Н.Г. Бутейкис	ИЦ Академия 2012г и 2013г
20	Товароведение пищевых продуктов	З.П. Матюхина	ИЦ Академия 2013г.
21	Рисование и лепка.	И.Н. Иванова	ИЦ Академия 2014г.
22	Технология производства мучных кондитер.издел.	Л.С. Кузнецова	ИЦ Академия 2014г.
23	Технологические процессы предприятий питания	Л.З. Шильман	ИЦ Академия 2014г.
24	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности.	Калинина В.М.	ИЦ Академия 2017г.

Дополнительные источники:

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2013.

2. Титц О, Флориан Х.М. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2015.
3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2015.
4. Степанова И.М. Праздничные бутерброды Изд-во Эксмо, 2015.
5. Вульф - Кохен Э.М. Кулинария. Школа мастеров Мир книги, 2014.
6. Ярославская Ю. Мир в твоей тарелке М. Оазис-дизайн, 2014.
7. Радионова И.. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2015.
8. Румянцева И.С., Супы Мир книги , 2015.
9. Степанова И.В., 100 лучших закусок для приёма, фуршета, коктейля.Эскимо, 2014.
10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. М.: Академия, 2015.
11. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: Академия, 2015.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2015.
13. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2016.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>