

УТВЕРЖДЕНО
Научно-методическим
советом ГПОУ ЯО
Угличского
индустриально-
педагогического
колледжа (протокол
от «___» _____202__ г. №1)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО Угличского
индустриально-педагогического
колледжа
_____ Т. М. Смирнова
«___» _____202__ г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПЕРЕПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИИ
«ПОВАР»**

Вид профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и
кулинарных изделий в организациях питания

Квалификация: Повар 3-го разряда

Профессиональный стандарт «Повар», рег. №557, утв. приказом Минтруда
России от 09 марта 2022 №113н

г. Углич,
2024 год

Разработчики (составители):

1.

Программа согласована (ООО «_____»),

Директор: _____/_____/

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
1.1 Общие положения.....	4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации	7
1.3 Планируемые результаты обучения	8
1.4 Учебно-тематический план.....	14
1.5 Календарный учебный график	16
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)	19
1.7 Организационно-педагогические условия	30
1.8 Формы аттестации	36
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	38
2.1 Текущий контроль	38
2.2 Промежуточная аттестация	39
2.3 Итоговая аттестация	41

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана ГПОУ ЯО Угличским индустриально-педагогическим колледжем.

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки основной программы профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 09 марта N113н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"» (Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 N68148);

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. № 882/391.

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен.

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего.

б) требования к уровню обучения/образования: отсутствуют.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очная.

1.1.6 Трудоемкость освоения: 144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 24 календарных дня.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего «Повар».

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых/служебных функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации.

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки/повышения квалификации/переподготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1. Приготовление блюд, напитков и	ПК1.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места

кулинарных изделий под руководством повара	рабочего места повара	повара
	ПК1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3 Выполнение задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1. Приготовленные блюда, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	З 1.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	У 1.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	ПрО 1.1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		З 1.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.1.2 Использовать посудомоечные машины	ПрО 1.1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

	З 1.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	У 1.1.3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	
	З 1.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.1.4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
ПК 1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	З 1.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления	ПрО 1.2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Виды деятельности и	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
			блюд, напитков и кулинарных изделий	
	З 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ПрО 1.2.2 Подготовка полуфабриката в для приготовления блюд и кулинарных изделий

	З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	У 1.2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	ПрО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 1.2.4 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	ПрО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	З 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	У 1.2.5 Производить обработку овощей, фруктов и грибов	ПрО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	З 1.2.6 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	У 1.2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы	ПрО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
		изделий, с учетом соблюдения требований к качеству		
		З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.8 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	У 1.2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.2.9 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания	У 1.2.10 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	
			У 1.2.11 Готовить блюда и гарниры из овощей	
			У 1.2.12 Готовить каши и гарниры из круп	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
			У 1.2.13 Готовить блюда из яиц	
			У 1.2.14 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	
			У 1.2.15 Готовить блюда из бобовых	
			У 1.2.16 Готовить блюда из рыбы	
			У 1.2.17 Готовить блюда из морепродуктов	
			У 1.2.18 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	
			У 1.2.19 Готовить блюда из домашней птицы	
			У 1.2.20 Готовить мучные блюда	
			У 1.2.21 Готовить горячие напитки	
			У 1.2.22 Готовить сладкие блюда	
			У 1.2.23 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
			У 1.2.24 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	
			У 1.2.25 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	
			У 1.2.26 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебно-тематический план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР ¹	
		Л ²	ПЗ ³ , ЛР ⁴	К ⁵		
Модуль 1. Актуальные требования рынка труда	4	4	-	-	-	Зачет
Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда	4	4	-	-	-	устный опрос
Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-	Зачет
Модуль 2. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	104	20	82	-	-	Диф. зачет
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования	1	1	-	-	-	устный опрос
Тема 2.2 Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента	5	1	4	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	4	1	3	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.7 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.8 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий

¹ СР – самостоятельная работа.

² Л – занятия лекционного типа: лекции, интерактивные лекции, онлайн-лекции, видео-лекции, слайд-лекции, учебный контент и др.

³ ПЗ – занятия практического типа, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих.

⁴ ЛР – лабораторные работы с использованием лабораторного оборудования, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих

⁵ К – консультации (групповые или индивидуальные).

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР ¹	
		Л ²	ПЗ ³ , ЛР ⁴	К ⁵		
Тема 2.9 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента	6	2	4	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.10 Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.11 Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.13 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	5	1	4	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.14 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	3	1	2	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	6	1	5	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	9	2	7	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Тема 2.17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	15	2	13	-	-	устный опрос, оценка результ. выполнения практич. заданий
Промежуточная аттестация	2	-	-	-	-	Диф. зачет
Практика	30	-	30	-	-	Зачет
Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-	Зачет
Итоговая аттестация (КЭ)	6	-	-	-	-	КЭ
Всего ак. часов	144	24	112	-	-	

Таблица 4 – Календарный учебный график (продолжение)

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час								
	Д9	Д10	Д11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Итого
Модуль 1. Актуальные требования рынка труда									4
Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда									4
Промежуточная аттестация									-
Модуль 1. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий									104
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования									1
Тема 2.2 Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента									5
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов									4
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья									6
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов									6
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи									6
Тема 2.7 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента									6
Тема 2.8 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента									6
Тема 2.9 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента									6
Тема 2.10 Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6								6
Тема 2.11 Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента		6							6
Тема 2.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента			6						6
Тема 2.13 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента				5					5
Тема 2.14 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента					3				3
Тема 2.15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента					3	3			6
Тема 2.16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента						3	6		9
Тема 2.17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий								6	15
Промежуточная аттестация									2
Практика									30
Промежуточная аттестация									-
Итоговая аттестация (КЭ)									6
Итого	6	6	6	5	6	6	6	6	144

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 5 – Рабочая программа модулей

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Модуль 1. Актуальные требования рынка труда			
Тема 1.1 Актуальные требования рынка труда	Л	4	Тренды рынка труда в России. Актуальная ситуация на региональном рынке труда. Трудоустройство граждан при содействии службы занятости населения в УР. Региональные меры содействия занятости, в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности. Основные каналы поиска работы. Активный и пассивный поиск вакансий. Подходы к построению образовательно-профессиональной траектории.
Промежуточная аттестация по модулю 1			Зачет по результатам устного опроса
Модуль 2. Технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий			
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования	Л	1	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Правила составления заявки на сырьё. Требования санитарии и гигиены работников общественного питания, пожарной безопасности. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Тема 2.2 Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента	Л	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности фруктов, овощей и грибов. Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей, плодов и грибов. Способы минимизации отходов.
	ПЗ	4	Организация работы повара по обработке сырья
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	Л	1	Технологический процесс механической обработки, виды нарезки, кулинарное назначение, методы подготовки к тепловой обработке, требования к качеству обработанных фруктов, овощей и грибов. Способы минимизации отходов.
	ЛР	3	Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов.
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Л	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к тепловой обработке.
	ЛР	5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, и нерыбного водного сырья
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Л	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке.
	ЛР	5	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	Л	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение частей тушки домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности. Методы разделки

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			тушки домашней птицы и дичи и подготовка птицы к тепловой обработке
	ЛР	5	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи
Тема 2.7 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	Л	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд. Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Способы осветления бульонов. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
	ЛР	5	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента
Тема 2.8 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Л	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Методы и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости,

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Правила хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения
	ЛР	5	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента
Тема 2.9 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента	Л	2	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента. Правила хранения блюд из яиц, творога, сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
	ЛР	4	Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, разнообразного ассортимента
Тема 2.10 Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного	Л	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Международные

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
сырья разнообразного ассортимента			<p>наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.</p>
	ЛР	5	<p>Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
<p>Тема 2.11 Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента</p>	Л	1	<p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Правила хранения блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания</p>

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
	ЛР	5	Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента
Тема 2.12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента	Л	1	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.
	ЛР	5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента
Тема 2.13 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	Л	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления салатов различного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
	ЛР	4	Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента
Тема 2.14 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Л	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: канапе, холодных закусок различного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; Правила хранения бутербродов, холодных закусок, с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Правила подбора соусов. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
	ЛР	2	Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
Тема 2.15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	Л	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации.
	ЛР	5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента
Тема 2.16 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Л	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих напитков. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление напитков.
	ЛР	1	Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента
	Л	1	Виды холодных напитков, их значение в питании человека. Технология приготовления морсов. Оформление, правила подачи холодных напитков. Виды горячих напитков, их значение в питании человека. Технология приготовления горячих напитков. Оформление, правила подачи горячих напитков.
	ЛР	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков
	ЛР	4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков
Тема 2.17 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	Л	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению кулинарных изделий, процессу хранения и подготовки к реализации. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление кулинарных изделий.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
	Л	1	Виды кулинарных изделий, их значение в питании человека. Технология приготовления кулинарных изделий и их оформление, правила подачи.
	ЛР	3	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки.
	ЛР	8	Приготовление, оформление и отпуск мучных кулинарных изделий.
	ЛР	2	Приготовление, оформление и отпуск мучных гарниров
Промежуточная аттестация по модулю 2		2	Дифференцированный зачет. Тестирование

Таблица 6 – Рабочая программа практики

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание (виды работ)
Тема 1. Подготовка рабочего места, выбор, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Личная гигиена повара, техника безопасности, охрана труда на предприятиях питания.	практика	0,5	Правила организации рабочего места повара, проверка исправности и эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное использование его. Использование посудомоечной машины. Чистка, мойка и уборка оборудования, инвентаря после их использования
	практика	0.5	Личная гигиена повара. ХАССП в организациях питания. Правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности в организациях питания.
Тема 2. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов, салатов разнообразного ассортимента	практика	1	Использование рецептуры, технологических карт приготовления блюд. Приготовление отваров, бульонов
	практика	3	Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд. Приготовление, оформление, подача супов и соусов разнообразного ассортимента. Пользование контрольно-кассовым оборудованием

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание (виды работ)
			и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). Приемка и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия
	практика	1	Использование системы для визуализации заказов и контроля их выполнения. Приготовление, оформление, подача салатов
Тема 3. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, разнообразного ассортимента	практика	2	Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд. Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд. Приготовление, оформление, подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента
	практика	2	Приготовление, оформление, подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	практика	2	Приготовление, оформление, подача блюд из яиц, творога разнообразного ассортимента
Тема 4. Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	практика	4	Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд. Подготовка рыбных полуфабрикатов. Приготовление, оформление, подача блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	практика	2	Приготовление, оформление, подача закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Тема 5. Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	практика	2	Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд. Подготовка полуфабрикатов из мяса, домашней птицы. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд. Приготовление, оформление, подача блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание (виды работ)
	практика	2	Приготовление, оформление, подача закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента
	практика	2	Приготовление, оформление, подача блюд из домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента
Тема 6. Приготовление сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	практика	2	Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использование рецептуры, технологических карт приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Приготовление, оформление, подача сладких блюд разнообразного ассортимента
	практика	1	Приготовление, оформление, подача напитков разнообразного ассортимента
	практика	3	Приготовление, оформление, подача кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Промежуточная аттестация			Зачет по практике.
Итого		30	

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий,

телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Таблица 7 – Материально-техническое обеспечение

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК1.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	Компьютер
		Мультимедийный проектор
		Экран
		Доска
		Стол
		Стул
		Практические занятия, практика
		Стол производственный
		Холодильный шкаф
		Блендер ручной погружной
		Планетарный миксер
		Стеллаж
		Мясорубка электрическая
		Слайсер
	Терка	
	Овощечистка	
	Мерный стакан	
	ПК1.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Стол производственный
		Холодильный шкаф
		Блендер ручной погружной
		Планетарный миксер
		Стеллаж
		Мясорубка электрическая
		Слайсер
Терка		
Овощечистка		
Плита		
Пароконвектомат		
Фритюрница		
Сковорода		
Сотейник		
Набор разделочных досок		
Ножи		

Перечень расходных материалов, (сырья), необходимых для выполнения практических работ:

1. Молочные продукты:

- молоко
- сливки 25 %
- сливки 35 %
- сливочное масло
- сметана
- сыр
- творог

2. Яйцо перепелиное и куриное

3. Овощи свежие:

- баклажан
- брокколи
- грибы
- капуста
- лук
- морковь
- огурец
- перец
- свекла
- томаты
- томаты черри
- сельдерей
- тыква
- цукини
- картофель
- чеснок

4. Свежие травы:

- базилик
- кинза
- мята
- лук зеленый
- петрушка листовая
- ростки микрозелени
- укроп

5. Фрукты:

- апельсин
- груша
- лайм
- лимон
- яблоки

6. Замороженные продукты:

- брокколи
- брусника
- вишня
- горошек зеленый
- клубника
- смородина
- тесто слоеное бездрожжевое

7. Сухие продукты:

- агар-агар
- желатин
- кокосовая стружка

8. Консервированные продукты:

- горошек зеленый
- кукуруза консервированная
- огурцы соленые
- томатная паста
- фасоль консервированная

9. Зерновые и бобовые культуры:

- белый рис
- булгур
- киноа
- крупа гречневая
- кус-кус
- полента
- фунчоза
- чечевица

10. Шоколад:

- какао- порошок
- молочный
- белый
- темный

11. Сухофрукты:

- курага
- изюм
- чернослив

12. Орехи и семена :

- грецкий орех
- миндаль орех
- фисташки
- тыквенные семена

13. Уксусы, соусы, масло:

- масло оливковое
- масло подсолнечное
- бальзамический уксус
- уксус винный
- уксус яблочный

14. Дрожжи

15. Сахар

16. Мука

17. Сухари панировочные

18. Специи

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 8 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с [Электронный ресурс]: – Режим доступа: docs.cntd.ru>document/46467562 (Дата обращения: 20.02.2024).
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. . [Электронный ресурс]:-Режим доступа docs.cntd.ru>document/471851367 (Дата обращения: 20.02.2024)
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа: docs.cntd.ru>document/1200103471 (Дата обращения: 20.02.2024)
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа: docs.cntd.ru>document/471851366 (Дата обращения:20.02.2024)
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 1с.[Электронный ресурс]: Режим доступа: docs.cntd.ru>document/471851365 (Дата обращения: 20.02.2024)
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа: Internet-Law.ru>gosts/gost/54760 (Дата обращения: 20.02.2024)
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. [Электронный ресурс]: Режим доступа: docs.cntd.ru>document/464675627 (Дата обращения:20.02.2024)
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. [Электронный ресурс]:Режим доступа: files.stroyinf.ru>Index/54/54761.htm (Дата обращения:20.02.2024)
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с. [Электронный ресурс]:Режим доступа: sch2075.mskobr.ru>Рацион питания школы.pdf (Дата обращения:20.02.2024)

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с. [Электронный ресурс] Режим доступа: sch2075.mskobr.ru Рацион питания школы.pdf (Дата обращения 20.02.2024)
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). [Электронный ресурс] Режим доступа: kcs018.eps74.ru Upload/files/стандарт повар.pdf (Дата обращения 20.02.2024)
12. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
13. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
14. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
15. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
16. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
17. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
18. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г.
2 Основная литература
1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021 г.
3 Дополнительная литература
1. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: практикум, – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
5. Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы.Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2017.
6. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов. Учебное пособие, Академия, 2017
7. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум, Академия, 2017
8. Дубровская, Н.И. Кулинария Лабораторный практикум:учеб.пособие для нач.проф.обр-М.:Издательский центр"Академия",2013г.
9. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие-Ростов н/Д : Феникс,2013г.
10. Качурина, Т.А. Контрольные материалы по профессии "Повар" учеб. пособие для. нач. проф. обр-М.: Издательский центр "Академия", 2013г.

11. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-М.: Издательский центр «Академия», 2018 .-240 с.
12. Новейший сборник рецептов блюда кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М.: ООО "Дом Славянской книги", 2015г.
4. Интернет-ресурсы
1. Первый отечественный журнал европейского уровня [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html (Дата обращения 20.02.2024)
2. Иллюстрированные кулинарные рецепты Step-by-step от "Школы Гастронома" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.eda-server.ru/gastronom/ (Дата обращения 20.02.2024)
5 Электронно-библиотечная система
1. Электронно-библиотечная система «Лань» https://e.lanbook.com

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7.5 Сетевая форма обучения

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствии с договором о сетевом взаимодействии (№ _____ от «_» _____ 20__г) в реализации программ участвуют следующие организации:

Таблица 9 – Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
1	ГПОУ ЯО «Угличский индустриально-педагогический колледж» Письмо о намерении совместной реализации ФП «Содействие занятости» от 14.02.2024г № 72	Модуль 2, Практика, Итоговая аттестация	Организация-участник

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по компонентам программы и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 3-го квалификационного разряда по профессии рабочего «Повар».

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в соответствующем профессиональном стандарте. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.