

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»  
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ВАТТ-ККК»

  
  
А.Я. Докшин/  
« 18 »  2021г.  
пр. 76-05/11

## Программа

### профессиональной подготовки по профессии «Повар»

**квалификация** – Повар 3 квалификационного уровня (3 разряда)

**форма подготовки:** очная

**нормативный срок обучения:** 720 ч

2021г.

## Аннотация программы

Программа профессиональной подготовки по профессии «Повар» предназначена для лиц из числа безработных граждан, незанятого населения, имеющих документ об основном общем образовании, не моложе 18 лет и не имеющих медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Лица в возрасте до восемнадцати лет допускаются к освоению программы при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования.

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус».

457670 Челябинская область г. Верхнеуральск, ул. Еремина 1а.


**Нормативный срок обучения** при очной форме профессиональной подготовки по профессии «Повар» составляет 4,5 мес., 720 часов.

**Квалификация выпускника:** Повар 3 квалификационного уровня (3 разряда)

**Разработала:** преподаватель  /Е.М. Попова/.

**Рассмотрено и согласовано:**

1. Зам. директора по УПР

 /Дубровская Н.В./

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

2. Руководитель МЦПК

 /Князева Г.В./

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы	8
3. Структура и содержание программы	9
3.1. Учебный план .....	10
3.2. Календарный график.....	12
4. Условия реализации программы	13
4.1 Материально-техническое обеспечение программы.....	13
4.2 Информационное обеспечение реализации программы.....	15
4.3. Кадровое обеспечение.....	16
5. Содержание программы.....	17
Приложение А:	
Программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».....	17
Программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий яиц, творога, теста».....	23
Программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».....	32
Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».....	42
Программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».....	52
Программа профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».....	63
Программа профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».....	73
Общепрофессиональный цикл	83
Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».....	83
Программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».....	90
Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».....	96
Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности».....	103
Программа учебной дисциплины «Охрана труда, электробезопасность, пожарная безопасность и охрана окружающей среды».....	108

### **Термины, определения и используемые сокращения**

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль; **ПК** – профессиональная компетенция.

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы:**

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 года № 273-ФЗ, с изменениями и дополнениями;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Постановление Правительства РФ от 15 сентября 2020 г. N 1441 "Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг";
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г. №513(ред. от 27.06.2014г.) "Об утверждении перечня Профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н;
- Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

### **1.2 Требования к поступающим**

К освоению программы допускаются лица из числа безработных граждан, незанятого населения, имеющие документ об основном общем образовании, не моложе 18 лет и не имеющие медицинских ограничений, регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Лица в возрасте до восемнадцати лет допускаются к освоению программы при условии их обучения по основным общеобразовательным программам или образовательным программам среднего профессионального образования, предусматривающим получение среднего общего образования.

### **1.3 Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы **4,5 мес., 720 часов** при очной форме подготовки. Практическая подготовка (учебная и производственная практики) проводится после окончания теоретического обучения на базе образовательной организации или предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.

### **1.4 Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен уметь готовить блюда, напитки и кулинарные изделия и другую продукцию под руководством повара.

*Квалификационный уровень: 3*

<b>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</b> <b>Квалификация: Повар.</b>
--

<b>Трудовые действия</b>
Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.
Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
Упаковка и складирование 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.
<b>Необходимые умения</b>
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
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.
<b>Необходимые знания</b>
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
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.
<b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>
<b>Квалификация: Повар.</b>
<b>Трудовые действия</b>
Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
Приготовление блюд из яиц по заданию повара
Приготовление блюд из творога по заданию повара
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
Приготовление горячих напитков по заданию повара
Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
<b>Необходимые умения</b>
Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности
Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос
<b>Необходимые знания</b>
Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям 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 качества
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

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию процесса подготовки и оценку результатов подготовки обучающихся.

- **Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н;**

### I. Основная цель вида профессиональной деятельности:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Отнесение к видам экономической деятельности:

56	Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков
(код *(2))	(наименование вида экономической деятельности)

### II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
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	

### III. Характеристика обобщенных трудовых функций

#### 2.1. 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	X	Заимствовано 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 *(3) При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет *(4)

Программа содержит: учебный план, программы по предметам общепрофессионального и профессионального циклов.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Учебный план

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»  
(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

Утверждаю: Директор  
ГБПОУ «ВАТТ-ККК»  
\_\_\_\_\_ А.Я. Докшин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы  
профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Код: 16675

Цель: профессиональная подготовка

**Категория слушателей:** безработные граждане, незанятое население; не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний регламентированных перечнем противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

**Срок обучения:** 4.5 мес. / 720 час.

**Форма обучения:** очная

**Режим занятий:** 8 час. в день, (40 час. в неделю)

**Квалификация:** 3 квалификационный уровень (3 разряд)

№№	Наименование дисциплин и модулей	Всего час.	В том числе		Форма контроля
			Теоретические занятия	Практические занятия	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>68</b>	<b>58</b>	<b>10</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	12	12		зачет
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	12	12		зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	12	12		зачет
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	12	12		зачет
ОП.05	Охрана труда и охрана окружающей среды	20	10	10	зачет
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>632</b>	<b>92</b>	<b>540</b>	
	<b>Профессиональные модули</b>				
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	дз
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	24	12	12	
	Практическая подготовка 01	48		48	
УП.01	Учебная практика	16		16	
ПП.01	Производственная практика	32		32	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>	<b>80</b>	<b>12</b>	<b>68</b>	дз
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	24	12	12	
	Практическая подготовка 02	56		56	
УП.02	Учебная практика	24		24	
ПП.02	Производственная практика	32		32	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>104</b>	<b>12</b>	<b>92</b>	дз
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	24	12	12	
	Практическая подготовка 03	80		80	
УП.03	Учебная практика	32		32	
ПП.03	Производственная практика	48		48	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>104</b>	<b>16</b>	<b>88</b>	дз
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	32	16	16	
	Практическая подготовка 04	72		72	
УП.04	Учебная практика	24		24	
ПП.04	Производственная практика	48		48	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>104</b>	дз
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	32	16	16	
	Практическая подготовка 05	88		88	
УП.05	Учебная практика	48		48	
ПП.05	Производственная практика	40		40	

<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>80</b>	<b>12</b>	<b>68</b>	ДЗ
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	24	12	12	
	Практическая подготовка 06	56		56	
УП.06	Учебная практика	16		16	
ПП.06	Производственная практика	40		40	
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	ДЗ
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	24	12	12	
	Практическая подготовка 07	48		48	
УП.07	Учебная практика	16		16	
ПП.07	Производственная практика	32		32	
	<b>Консультации</b>	<b>12</b>			
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>8</b>			
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>720</b>	<b>150</b>	<b>550</b>	

### Условные обозначения:

З - зачет, ДЗ - дифференцированный зачет

### Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании требований профессионального стандарта к 3 уровню квалификации (3 квалификационный разряд) по профессии *Повар*. Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.
2. Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального циклов являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией - зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплины, модуля.
3. Практическая подготовка (учебная и производственная практики) организуется на производственном участке учебного заведения и (или) на предприятиях, соответствующих профилю профессии в соответствии с учебным планом.
4. Квалификационный экзамен состоит из заданий следующих видов:
  - теоретическое задание в форме тестирования;
  - выполнение практической квалификационной работы на подтверждение уровня квалификации (разряда), которая производится на базе производственной практики

### 3. 2. Календарный учебный график

№	Наименование дисциплин и модулей	Всего часов	Учебные недели и нагрузка в часах																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	12	12																	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольств	12	12																	

	енных товаров.																			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места.	12	12																	
ОП.04	Экономическое и правовые основы производственной деятельности.	12	4	8																
ОП.05	Охрана труда и охрана окружающей среды	20		20																
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	24		12	12															
УП.01	Учебная практика	16			16															
ПП.01	Производственная практика	32			12	20														
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	24				20	4													
УП.02	Учебная практика	24					24													
ПП.02	Производственная практика	32					12	20												
МДК.003.01	Технология приготовления супов и соусов	24						20	4											
УП. 03	Учебная практика	32							32											
ПП. 03	Производственная практика	48							4	40	4									
МДК.004.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	32									32									
УП. 04	Учебная практика	24								4	20									
ПП. 04	Производственная практика	48									20	28								
МДК.005.01	Технология обработки	32										12	20							

	сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.																		
УП. 05	Учебная практика	48											20	28					
ПП. 05	Производственная практика	40												12	28				
МДК.006.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	24													12	12			
УП. 06	Учебная практика	16														16			
ПП. 06	Производственная практика	40														12	28		
МДК.007.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	24															12	12	
УП. 07	Учебная практика	16																16	
ПП 07	Производственная практика	32																12	20
	Консультации	12																	12
	Квалификационный экзамен	8																	8
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>720</b>	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

##### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:**

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории оснащены оборудованием и инструментами по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана, оснащенная**

Пароконвектомат

Весы настольные электронные  
(профессиональные)

Плита индукционная 4-х конфорочная

Шкаф холодильный  
Планетарный миксер  
Шкаф шоковой заморозки  
Микроволновая печь  
Мясорубка  
Блендер стационарный  
Соковыжималка  
Настольная вакуумно-упаковочная машина  
Фритюрница электрическая  
Слайсер  
Производственный стол – 3 шт;  
Стеллаж кухонный – 1 шт;  
Ванна секционная моечная со столом – 1 шт;

**Инструменты 1 рабочего места:**

Блендер ручной погружной  
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками  
Сотейник для индукционных плит  
Сковорода для индукционных плит.  
Гриль сковорода для индукционных плит  
Мерный стакан  
Венчик  
Миски нержавеющая сталь  
Сито (для муки)  
Шенуа  
Гастроемкость из нержавеющей стали  
Лопатки силиконовые  
Половник

**Лаборатория Учебный кондитерский цех, оснащенная**

Пароконвектомат  
Весы настольные электронные  
(профессиональные)  
Плита индукционная 4-х конфорочная  
Шкаф холодильный  
Планетарный миксер  
Шкаф шоковой заморозки  
Микроволновая печь  
Мясорубка  
Блендер стационарный  
Соковыжималка  
Настольная вакуумно-упаковочная машина  
Фритюрница электрическая  
Слайсер  
Производственный стол – 3 шт;  
Стеллаж кухонный – 1 шт;  
Ванна секционная моечная со столом – 1 шт;

**Инструменты 1 рабочего места:**

Блендер ручной погружной  
Набор кастрюль и сотейников из нержавеющей стали для индукционных плит с крышками  
Сотейник для индукционных плит  
Сковорода для индукционных плит.  
Гриль сковорода для индукционных плит  
Мерный стакан  
Венчик  
Миски нержавеющая сталь  
Сито (для муки)  
Шенуа  
Гастроемкость из нержавеющей стали  
Лопатки силиконовые  
Половник

#### **Оснащенные базы практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **4.3 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **4.2.1. Основные печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
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.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Автор: Здобнов А.И. и др.. - К.: Арий, М.: Лада,2017.-688 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

#### **4.2.2 Основные электронные издания**

1. <https://new.znaniium.com/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### **4.2.3 Дополнительные источники**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю (междисциплинарному курсу): реализация основной программы профессионального обучения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.



Мастера производственного обучения: мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для мастеров, эти мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## **5. Содержание программы**

*Приложение А*