

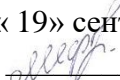


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Братский торгово-технологический техникум»

Утверждаю  
Директор ГБПОУ ИО БТТТ  
М.Н. Староверов  
Приказ №194/ОС от «23» октября 2017г.

Основная программа профессионального обучения  
(программа профессиональной подготовки)  
16675 Повар

2017г.

Рассмотрено  
на заседании МО общественного питания  
Протокол № 1 от « 19» сентября 2017 года  
Председатель МО  Мefодьева О. А.

Основная программа профессионального обучения- программа профессиональной подготовки разработана на основании:

- Федерального закона № 273 - ФЗ « Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово – технологический техникум».

Разработчики:

Смолина Татьяна Анатольевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ЦЕЛЬ ОБУЧЕНИЯ	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ	5
3	УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
4	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	8
5	ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	13
6	ФОРМЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	17

## 1. Цель обучения

Цель основной программы профессионального обучения слушателей является овладение профессиональной деятельностью в качестве повара-3 разряда в организациях и предприятиях общественного питания различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм: столовых, закусочных, кафе, барах, ресторанах и др.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе программы профессиональной подготовки слушатель:

### **должен знать:**

рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, рыбы, мяса, домашней птицы
- признаки и органолептические методы определения доброкачественной продукции;
- правила, приемы и последовательность выполнения операции по подготовке продуктов и тепловой обработке;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке.
- назначение, правила использования технического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

### **должен уметь:**

- приготавливать блюда или кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощные, рыбный, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные или крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формировать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.
- иметь практический опыт :
  - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
  - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
  - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
  - ведении расчетов с потребителями.
  - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
  - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - ведении расчетов с потребителями.
  - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции.

## 2. Планируемые результаты обучения:

Результатом освоения программы является получение слушателем следующих профессиональных компетенций:

Код ПМ	Код ПК	Наименование результата обучения
ПМ.01	ПК1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПМ.02	ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПМ.03	ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПМ.04	ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Обучающийся освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого

уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**3. Учебный план**  
 по профессии 16675 Повар  
 Квалификация: Повар 3 разряда  
 Форма обучения - очная

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей).	Всего часов	Виды учебных занятий		
			аудиторные занятия	практические занятия	самостоятельная работа
	<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	<b>172</b>	<b>26</b>	<b>36</b>	<b>110</b>
	<b>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>1</b>	ОП.01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	15	5	5	5
<b>2</b>	ОП.02 Основы калькуляции и учета	15	5	5	5
	<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	<b>142</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	<b>100</b>
<b>3</b>	<b>ПМ.01</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	16	4	16
<b>4</b>	<b>ПМ.02</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	64	33	12	19
<b>5</b>	<b>ПМ.03</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	16	2	4	10
<b>6</b>	<b>ПМ.04</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	26	4	4	16
<b>7</b>	<b>Производственная практика</b>	142			
	Квалификационный экзамен	<b>6</b>			
	<b>Всего:</b>	<b>320</b>			



#### 4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Наименование дисциплин, модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа слушателей.	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1</b> <b>Учебные дисциплины</b> Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Основы калькуляции и учета.		<b>30</b>
Тема 1.1 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	Санитарные требования к устройству и содержанию п.о.п. Санитарные требования к производственным помещениям, производственному оборудованию, посуде, инвентарю. Личная гигиена повара в п.о.п.	5
	Практическая работа. Составление технологической схемы производственных помещений п.о.п.	5
	Самостоятельная работа Изучение СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	5
Тема 1.2 Основы калькуляции и учета	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт. Расчет сырья. Работа с таблицами.	5
	Практическая работа. Составление технологических карт	5
	Самостоятельная работа. Изучение учебного пособия Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2010г.	5
<b>Раздел 2.</b> <b>ПМ.00 Профессиональные модули.</b>		<b>142</b>
<b>ПМ.01</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, нарезка, подготовка овощей к фаршированию Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов.	<b>36</b>
		16

<p>. <b>МДК 01.01</b> Организация процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p><b>МДК 01.02</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.</p>	
	<p><b>Практическая работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из овощей, из рыбы, из мяса и мясных продуктов, из птицы, дичи, кролика(голубцы овощные, баклажаны фаршированные, перцы фаршированные, разделка рыбы на филе, на порционные куски, полуфабрикаты для варки, жарки, для припускания, гуляш, бефстроганов, зразы отбивные, азу, фрикадельки, люля-кебаб, котлеты, биточки)</p>	4
	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Изучение технологического оборудования предприятий общественного питания для приготовления блюд из овощей, из рыбы, из мяса. Выполнить конспект</p>	16
<p><b>ПМ.02</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>МДК 02.01</b> Организация процессов приготовления и подготовки горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>МДК 02.02</b> Приготовление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Значение тепловой обработки. Значение супов в питании. Значение овощей в питании. Приготовление бульонов и заправочных супов, классификация супов Приготовление соусов, классификация соусов, бульоны и пассеровки. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных жаренных, тушеных, запеченных овощей и грибов. Подготовка круп и бобовых к варке. Приготовление каш и блюда из каш. Приготовление блюд из круп. Варка бобовых, блюда и гарниры из бобовых. Блюда и гарниры из макарон. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление блюд и изделий из бездрожжевого теста. Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы, Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. жареной рыбы, из запеченной, тушеной рыбы. блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из отварного мяса, жареного мяса., тушеного мяса. из запеченного мяса. блюд из натурально – рубленой и котлетной массы Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>64</b></p> <p>33</p>
	<p><b>Практическая работа.</b> Приготовление супов, соусов.</p>	12

	Приготовление блюд и гарниров из каш, бобовых ,макаронных изделий Приготовление блюд из рыбы, из мяса, блюд из яиц и творога, блюд из бездрожжевого теста.	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Изучение НАССР (ХАССП)«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	19
<b>ПМ.03</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	Значение холодных закусок в питании Приготовление холодных соусов, фруктово-ягодных соусов, салатных заправок, салатных заправок на основе уксуса. Приготовление салатов из свежих овощей, из сырых овощей, салатов из вареных овощей с использованием мясопродуктов, птицы, дичи. Приготовление теплых салатов, салатов с использованием свежих и консервированных фруктов и ягод. Классификация бутербродов и их приготовление, приготовление холодных закусок из овощей грибов, сыра и яиц. Приготовление холодных блюд из рыбы, из нерыбного водного сырья, из птицы, из мяса.	<b>16</b>
<b>МДК 03.01</b> Организация процессов приготовления и подготовки холодных блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<b>Практическая работа.</b> Приготовление фруктово-ягодных соусов, салатов из сырых овощей, из вареных овощей с с использованием мясопродуктов , птицы, дичи. Приготовление бутербродов, закусок из рыбы, из мяса, из овощей, яиц, грибов, из сыра.	6
<b>МДК.03.02</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>Самостоятельная работа.</b> Выполнить схему классификации холодных блюд и закусок . Решить задачи по определению веса «нетто» гастрономических продуктов. Изучение НАССР(ХАСС)«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	10
<b>ПМ.04</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>	Значение сладких блюд в питании. Приготовление компотов, киселей, соусов и глазури для сладких блюд, желе. Приготовление муссов, самбуков, кремов, терринов. Приготовление десертов с использование песочного полуфабриката. Приготовление чизкейков. Приготовление холодных и горячих напитков.	<b>26</b>
<b>МДК 04.01</b> Организация процессов	<b>Практическая работа.</b> Приготовление муссов, самбуков, кремов, чизкейков, десертов с использованием	10

<p>приготовления и подготовки холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p><b>МДК 04.02</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>различных видов теста, чая, кофе, напитков из шиповника.</p> <p>Самостоятельная работа. Изучение особенностей детского и школьного питания. Приготовление муссов, самбуков, терринов, тирамису. Решить задачи по определению массы «нетто» сырья для сладких блюд.</p>	<p>16</p>
<p><b>Производственная практика</b></p>	<p>Подготовка сырья к производству. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по технологическим картам на производстве. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Приготовление простых горячих соусов. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них.</p>	<p>142</p>

	<p>Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.</p> <p>Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.</p> <p>Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск салатов.</p> <p>Оценка качества готовой продукции проведение бракеража.</p> <p>Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд.</p> <p>Приготовления, оформление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.</p> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции</p>	
<p><b>Итоговая аттестация</b> экзамен квалификационный</p>		6
<p><b>Всего</b></p>		320

## 5. Организационно - педагогические условия

### 5.1. Материально- техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

#### **Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

#### **Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;

- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование: электрическая плита, конвекционная печь.
- холодильное оборудование: холодильный шкаф.
- весоизмерительные приборы;
- производственные столы.
- стеллажи;
- шкаф для инвентаря.
- комплект инструментов и приспособлений по количеству рабочих мест.
- инвентарь: сито, кисточки, дуршлаг, сковороды, кастрюли, выемки, посуда для отпуска блюд по количеству студентов.

## 5.2. Информационное обеспечение обучения.

### Основная литература

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. 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].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.



16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
17. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

**Дополнительные источники:**

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

**Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

## **6. Форма итоговой аттестации**

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Форма, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения. Формой промежуточной аттестации по профессиональному циклу является

тестирование, в результате которого определяется уровень полученных знаний и умений обучающихся.

Итоговая аттестация проводится по окончании освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен для определения соответствия сформированности уровня профессиональных компетенций по программе профессионального подготовки и получения квалификации.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания.

Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателями критериями, утвержденными образовательным учреждением.

Квалификационный экзамен предполагает выполнение слушателями комплексной работы для проверки теоретических знаний и освоения умений и профессиональных компетенций повара 3 разряда.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и итоговую аттестацию образовательным учреждением выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.