

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАРОМАЙНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Подписан: Половинкин Василий Геннадьевич
DN: C=RU, OU=директор, O="ОГБПОУ ""Старомайнский
технологический техникум""", CN=Половинкин Василий
Геннадьевич, E=usposmitt@mo73.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей
удостоверяющей подписью
Местоположение: р.п. Старая Майна
Дата: 2025-09-01 09:17:26

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ СМТТ
_____ В.Г.Половинкин
«01» сентября 2025 года

**Основная программа профессионального обучения
по профессии 16675 Повар**

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар

1. Цели реализации программы:

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения от 26.08.2020 № 438
- Профессиональным стандартом «Повар» (утвержден Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 14.07.2023г. № 534 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе профессионального обучения обучающихся 8-11 классов общеобразовательных организаций: повар.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;

- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

уметь:

- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;

- готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа. Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	22	16	4	2	
1.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	9	8	-	1	зачет
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	13	8	4	1	зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	116	46	62	8	
2.1	Модуль 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22	8	12	2	Диф.зачёт
2.2	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	63	25	36	2	Диф.зачёт
2.3	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	19	7	10	2	Диф.зачёт
2.4	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	12	6	4	2	Диф.зачёт
3.	Квалификационный экзамен	6	-	-	6	
	ИТОГО:	144	62	66	16	

4.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование модулей, тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Теоретическое обучение			22
1.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			9
Тема 1.1. Основы гигиены и санитарии	Содержание		8
	1.	Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждения	
	2	Личная гигиена работников общественного питания	
	3	Требования к санитарному содержанию предприятий общепита	
	4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	
	5	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	
	6	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	
	7	Санитарный контроль качества готовой пищи	
	8	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	
Зачёт		1	
2. Техническое оснащение и организация рабочего места			13
Тема 2.1 Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Содержание		8
	1	Машины для измельчения мяса и рыбы. Классификация и характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации (мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, куттеры)	
	2	Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация и характеристика. Понятие о теплообмене. Источники теплоты. Варочное, жарочно- пекарное, варочно- жарочное оборудование.	
	3	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации варочных котлов, электрических плит	

	4	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации жарочных шкафов, паровектоматов.	
	5	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации фритюрницы, конвекционной печи.	
	6	Организация работы горячего цеха.	
	7	Холодильное оборудование. Классификация и характеристика, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Холодильные машины, шкафы, камеры шоковой заморозки.	
	8	Охрана труда и техника безопасности. Законодательство по охране труда и техника безопасности.	
	Практические занятия		4
	1	Отработка навыков безопасных приёмов при эксплуатации мясорыхлителя, куттера, мясорубки.	2
	2	Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	2
	Зачёт		1
Раздел 2. Профессиональный курс			116
Модуль 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			22
Тема 1.1. Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	Содержание		8
	1	Общие требования к обработке овощей. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	2	Клубнеплоды, корнеплоды. Товароведная характеристика, Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Её кулинарное использование.	
	3	Капустные, луковые овощи. Товароведная характеристика, Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых овощей. Её кулинарное использование.	

	4	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы.	
	5	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Приготовление полуфабрикатов.	
	6	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	7	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины. Кулинарное назначение.	
	8	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из неё. Кулинарное назначение.	
	Практические занятия.		12
	1	Обработка и нарезка традиционными видами овощей. Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и нарезки овощей.	4
	2	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4
	3	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4
	Дифференцированный зачёт		2
Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			63
2.1. Приготовление, подготовка к реализации супов, соусов разнообразного ассортимента	Содержание.		5
	1	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании супов. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	
	2	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов разнообразного ассортимента.	
	3	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении молочных, холодных и прозрачных супов разнообразного ассортимента.	
	4	Приготовление, кулинарное назначение соуса красного основного и его производных.	
	5	Приготовление, кулинарное назначение соуса белого основного и его производных	

	Практические занятия		8
	1	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
	2	Приготовление, оформление и отпуск молочных, холодных супов разнообразного ассортимента	2
	3	Приготовление соуса красного, белого и их производных.	2
2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание.		3
	1	Приготовление блюд и гарниров из варёных, припущенных, жареных : ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	2	Приготовление блюд и гарниров из тушёных, запечённых овощей: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	3	Приготовление блюд из грибов: ассортимент, рецептуры, правила отпуска. ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	Практические занятия.		4
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	2
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и жареных овощей	2
2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание.		2
	1	Приготовление блюд и гарниров из круп. Правила варки каш. Приготовление изделий из каш: ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	2	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	Практические занятия		4
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	2
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	2
2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание.		4
	1	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	2	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушёной и запечённой рыбы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	3	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	

	4	Приготовление и подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	Практические занятия.		4
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	2
	2	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2
2.5. Приготовление, подготовка	Содержание.		5
к реализации блюд из яиц, творога, муки.	1	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	2	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	3	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. Ассортимент, рецептуры, варианты оформления и отпуска.	
	4	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Ассортимент, рецептуры, варианты оформления и отпуска.	
	5	Приготовление изделий из бездрожжевого пресного теста. Ассортимент, рецептуры, варианты оформления и отпуска.	
	Практические занятия.		10
	1	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Варианты оформления и отпуска. Подбор фаршей.	4
	2	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	4
	3	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога.	2
	Содержание.		6
2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварного, жареного мяса . Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	2	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушёного и запечённого мяса. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	3	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рубленого мяса и котлетной массы. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	4	Приготовление и подготовка к реализации блюд из отварной, припущенной, жареной, домашней птицы, дичи, кролика. Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	

	5	Приготовление и подготовка к реализации блюд из тушёной и запечённой домашней птицы, дичи, кролика . Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска.	
	6	Товароведная характеристика мясопродуктов.	
	Практические занятия.		
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	3
	2	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	3
	2 Дифференцированный зачёт		3
Всего		19	
Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			7
3.1. Процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных),горячих, закрытых, гастрономических продуктов порциями. Ассортимент, рецептуры. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	
	2	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов из свежих и варёных овощей : ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.	
	3	Приготовление холодных соусов и заправок.	
	4	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	
	5	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из отварной, жареной рыбы. Ассортимент, рецептуры, оформление и подача.	
	6	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из нерыбных продуктов моря. Ассортимент, рецептуры. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	
	Практические занятия.		
	1	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из отварных, жареных мясопродуктов: мясо, субпродукты, с/х птица и дичь. Ассортимент, рецептуры. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	
	2	Приготовление ,оформление и отпуск салатов и винегретов. Оценка качества	4
	3	Приготовление , оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества.	6
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусок из мяса. Оценка качества.		
	Дифференцированный зачёт		2

Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		12
4.1. Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов и напитков	Содержание.	
	1 Товароведная характеристика плод и ягод.	6
	2 Приготовление компотов и фруктов в сиропе. (из свежих плодов и ягод, сухофруктов, консервированных плодов и ягод). Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	
	3 Приготовление железированных сладких блюд (кисели различной консистенции, желе, муссы, самбуки, кремы), Ассортимент, рецептуры, правила оформления и отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи, подбор соуса.	
	4 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов.	
	5 Рецептуры, технология приготовления чая, правила оформления и отпуска, выбор посуды для отпуска.	
	6 Рецептуры, технология приготовления кофе, какао и т.д.).Способы варки кофе, правила оформления и отпуска, выбор посуды для отпуска.	
	Практические занятия.	4
	1 Приготовление, оформление и отпуск киселей, компотов.	2
	2 Приготовление , оформление и отпуск железированных блюд.	2
	Дифференцированный зачёт	2
Квалификационный экзамен		6
Всего		144

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**: «Технология кулинарного производства».

Мастерских: «Учебный кулинарный цех».

Лабораторий: «Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- рабочие места по количеству обучающихся
- учебно- программная документация;
- натуральные наглядные пособия;
- муляжи;
- изобразительные наглядные пособия;
- дидактические материалы;
- задания для выполнения лабораторных и практических работ; - инструкционные и технологические карты и схемы.

Технические средства обучения:

- компьютеры (для обучающихся и преподавателя)
- принтер, сканер, модем (спутниковая система);
- проектор, демонстрационный экран;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование для предприятий общественного питания: механическое, электрическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, производственные столы.
- инвентарь, посуда и приспособления;
- натуральные образцы и муляжи;
- технологическая документация;
- комплект учебно- методической документации.

Требования к рабочим местам на предприятии

оборудование для предприятий общественного питания: механическое, электрическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, производственные столы.

- инвентарь, посуда и приспособления;
- сырьё.

5.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2021 г.
2. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ПрофОбрИздат 2022г.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2022.- 160 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 128 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 282 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2021. - 432 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: 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», 202 - 160 с.
8. 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», 2021 - 128 с.
9. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2020. - 208 с
10. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2021. - 336 с.
11. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. средне-го проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 282 с.

Дополнительные источники:

1. Оборудование хлебопекарного производства» В.М. Хроменков, М:ИРПО; ПрофОбрИздат, 2020г.
1. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М.И. Ботов М: Изд-Центр «Академия», 2021г.
2. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: ИздЦентр «Академия», 2021г.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. - М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2021г. № 213-ФЗ].
5. 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].

6. 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.

7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных

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/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

5.3. Организация образовательного процесса

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16675 «Повар» устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности данной профессии.