

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ МО «КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»

СОГЛАСОВАНО

ООО Ресторан «Арабика»

«27» марта 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«Колледж «Подмосковье»

Юдина А.В.

«27» марта 2019 г.

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Профессия 16472 Пекарь

Квалификации выпускника

Пекарь

Форма обучения: очная

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение профессионального образования «Колледж «Подмосковье»

Экспертная организация: Региональное учебно-методическое объединение по группе специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

2019 год

Программа профессионального обучения по Профессии 16 472 Пекарь

Разработчики: Серебрянская Д.А

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

Программа принята на Методическом совете ПОО

Протокол № 5 от «27» ___ марта _____ 2019г.

Согласовано с работодателями ООО «Ресторан АРАБИКА»

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Тематический план

Раздел 6. Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 682 Пекарь в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014 г. N 244, от 27.06.2014г. N 695, от 03.02.2017г. N 106);
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Профессиональный стандарт по профессии «16472 Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1»декабря 2015 г.);
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

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

Программа профессионального обучения реализуется в ПОО Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение профессионального образования «Колледж «Подмосковье».

Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

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

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержания обучения в автономные организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

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

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

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

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
8 класс	Пекарь	II Разряд	2 года

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:

- ПОО - профессиональная образовательная организация
- ПС - профессиональный стандарт;
- ПК - профессиональная компетенция;
- ПМ - профессиональный модуль;
- МДК- междисциплинарный курс;
- ПА- промежуточная аттестация;
- ИА- итоговая аттестация;
- ППО - программа профессионального обучения;
- ОТФ- обобщенная трудовая функция*
- ТФ - трудовая функция*
- ТД- трудовое действие*

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

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии Пекарь или должности служащего 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Пекарь II Разряда

Результаты представлены в таблице 2.

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Таблица 2

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
16472 «Пекарь»	33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь»	3

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

Обобщенные трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3

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

Таблица 3

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	A/01.3	3
			Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	A/02.03	3

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Основная цель вида профессиональной деятельности: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции
Обобщенная трудовая функция	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
Трудовая функция	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

Трудовое действие	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Умение	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
Знание	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
Трудовая функция	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
Трудовые действия	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
	Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса
	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
	Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

	Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
Необходимые умения	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>
Необходимые знания	<p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>

Содержание программы профессионального обучения определяется на основе требований профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах				Рекомендуемый год изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			
			Занятия по МДК		Практики	
			Всего по МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия		
1	2	3	4	5	6	8
ПО 00	Профессиональный цикл	*				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста	36				1
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста	10	10			
УП.01	Учебная практика	24			24	
ПА	Дифференцированный зачет	2				
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации изделий из песочного теста	36				1
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации изделий из песочного теста	6	6			
УП.02	Учебная практика	28			28	
ПА	Дифференцированный зачет	2				
ПМ.03	Приготовление и подготовка к реализации бисквитного теста и изделий из него	36				1
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации бисквитного теста и изделий из него	6	6			
УП.03	Учебная практика	28			28	
ПА	Дифференцированный зачет	2				
ПМ.04	Приготовление и подготовка к реализации слоеного теста и изделий из него	36				2
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации слоеного теста и изделий из него	6	6			
УП.04	Учебная практика	28			28	
ПА	Дифференцированный зачет	2				
ПМ.05	Приготовление и подготовка к реализации пресного сдобного теста, заварного теста и изделий из него	36				2

5.3. Тематический план и содержание программы профессионального обучения по профессии Пекарь

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста		36
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста		10
Тема 1.1. Организация приготовления, подготовка к реализации изделий из дрожжевого теста	Содержание	
	Введение. Ознакомление с профессией. Подготовка к работе пекарского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями.	2
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов пекарского цеха.	2
	Технология приготовления блинчатого теста.	2
	Технология приготовления дрожжевого теста (видео урок)	2
	Составление технологических карт приготовление дрожжевого теста. Схем	2
Учебная практика УП.01 Виды работ		24
Инструктаж по ТБ при работе в учебной лаборатории		2
Технология приготовления изделий «блины»: скороспелых и на дрожжах		2
Технология приготовления блинчиков с начинками: «Рулетики из блинов с орехами и курагой»		2
Технология приготовления оладий.		2
Технология приготовления изделий из дрожжевого теста «плюшка московская		2
Технология приготовления изделий из дрожжевого теста «пирожки с яблоком»		2
Технология приготовления изделий из дрожжевого теста «булочки с корицей»		2
Технология приготовления изделий из дрожжевого теста «пончики»		2
Технология приготовления изделий из дрожжевого теста «пирог с капустой»		2
Технология приготовления изделий из дрожжевого теста «ватрушка»		2
Технология приготовления из дрожжевого теста картофельного пирога		2
Технология приготовления рулет из дрожжевого теста с луком и яйцом		2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации изделий из песочного теста		36
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации изделий из песочного теста		6

Тема 2.1 Организация приготовления, подготовка к реализации изделий из песочного теста	Содержание	
	Подготовка к работе пекарского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями.	1
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов пекарского цеха.	1
	Технология приготовления песочного теста (видео урок) Составление технологических карт. Схем	2
	Технология приготовления пряничного теста (видео урок)	2
Учебная практика УП.02 Виды работ		28
Инструктаж по ТБ при работе в учебной лаборатории Технология приготовления изделий из песочного теста, печенье «курабье»		4
Технология приготовления изделий из песочного теста, печенье «шоколадное»		4
Технология приготовления изделий из песочного теста, печенье «бискотти»		4
Технология приготовления изделий из песочного теста, печенье с изюмом		4
Технология приготовления изделий из песочного теста, «тарт с яблоками»		4
Технология приготовления песочного пирожного с глазурью		4
Технология приготовления изделий «пряники»		4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации бисквитного теста и изделий из него		36
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации бисквитного теста и изделий из него		6
Тема 3.1 Организация приготовления, подготовка к реализации бисквитного теста и изделий из него	Подготовка к работе пекарского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями.	1
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов пекарского цеха.	1
	Технология приготовления бисквитного теста (видео урок)	2
	Составление технологических карт. Схем	2
Учебная практика УП.03 Виды работ		28
Инструктаж по ТБ при работе в учебной лаборатории Технология приготовления изделий «бисквитный рулет»		4
Технология приготовления изделий «морковный бисквит»		4
Технология приготовления бисквита красный бархат		4

Технология приготовления манника		4
Технология приготовления кекс шоколадный		4
Технология приготовления шарлотки		4
Технология приготовления изделия «маффины»		4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПМ.04 Приготовление и подготовка к реализации слоеного теста и изделий из него		36
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовка к реализации слоеного теста и изделий из него		6
Тема 4.1 Организация приготовления, подготовка к реализации слоеного теста и изделий из него	Содержание	
	Подготовка к работе пекарского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями.	1
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов пекарского цеха.	1
	Технология приготовления слоеного теста (видео урок)	2
	Составление технологических карт. Схем	2
Учебная практика УП.04 Виды работ		28
Инструктаж по ТБ при работе в учебной лаборатории		4
Технология приготовления булочек из слоеного теста		
Технология приготовления слоеных корзиночек с ягодами		4
Технология приготовления яблоки в тесте жаренные		4
Технология приготовления слоеной слойки с сыром		4
Технология приготовления соломка из слоеного теста		4
Технология приготовления валован из слоеного теста		4
Технология приготовления изделия «штрудель»		4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПМ.05 Приготовление и подготовка к реализации пресного сдобного теста, заварного теста и изделий из него		36
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации пресного сдобного теста, заварного теста и изделий из него		8
Тема 5.1 Организа- ция приготовления,	Содержание	
	Подготовка к работе пекарского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями.	1

подготовка к реализации пресного сдобного теста, заварного теста и изделий из него	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов пекарского цеха.	1
	Технология приготовления пресного сдобного теста (видео урок)	2
	Технология приготовления заварного теста(видео-урок)	2
	Составление технологических карт. Схем	2
Учебная практика УП.05		26
Виды работ		
Инструктаж по ТБ при работе в учебной лаборатории.		2
Технология приготовления печенья сдобного		4
Технология приготовления изделия «Сочни с творогом»		4
Технология приготовления печенья круглого с орехами		4
Технология приготовления профитролей		4
Технология приготовления булочки со сливками		4
Технология приготовления кольца с творогом		4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПМ.06 Приготовление и подготовка к реализации вафельного и медового теста и изделий из него		32
МДК 06.01 Организация приготовления, подготовка к реализации вафельного и медового теста и изделий из него		8
Тема 6.1 Организация приготовления, подготовка к реализации вафельного и медового теста и изделий из него	Содержание	
	Подготовка к работе пекарского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями.	1
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов пекарского цеха.	1
	Технология приготовления вафельного теста (видео урок)	2
	Технология приготовления медового теста (видео урок)	2
	Составление технологических карт. Схем	2
Учебная практика УП.06		24
Виды работ		
Инструктаж по ТБ при работе в учебной лаборатории. Технология приготовления вафель		4
Технология приготовления рулета орехового		4
Технология приготовления пирожного медовик		4
Технология приготовления изделия «крендель с маком»		4

Технология приготовления коврижки медовой	4
Технология приготовления орехового печенья с медом	4
Форма итоговой аттестации- экзамен	4
Всего часов	216

Раздел 6. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16 472 Пекарь 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. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

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

Перечень помещений

Кабинеты:

Кабинет технологии пекарского производства

- Рабочее место преподавателя;
- Посадочные места обучающихся (по количеству);
- Комплект учебно-методической документации;
- Наглядные пособия;

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор

Лаборатории:

Учебный пекарской цех

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

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

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебный пекарской цех»

- стандартный набор инвентаря
- электромеханическое оборудование (миксер, блендер, тестораскаточная машина, тестомесильная машина.)
- холодильное оборудование (холодильник, шоковая заморозка)
- тепловое оборудование (пароконвектоматы, расстоечные шкафы, индукционные плиты, микроволновая печь, фритюрница, водонагреватель)

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

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

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

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

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

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные

источники:

1. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания; сборник технологических нормативов / под общ. ред. Н.А. Лупея; составитель С.Л. Ахиба; Министерство Внешне экон. Связей и торговли Р.Ф. – М.: Хлебпродинформ, 2008-559 с.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов/ под. общ. ред. В.Т.Лапшиной; Министерство торговли Российской Федерации. - М.: Хлебпродинформ, 2000. -720 с.
3. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
9. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
10. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. СанПин 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПин 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции

14. Утв. Приказом Министерства здравоохранения РФ от 15.08.01 № 325.

САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ: СанПиН

- 2.4.5.2409-08: утверждены. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации. от 23.07.2008 г. №45
- 15.Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для НПО: учеб. пособие для СПО / Н.А. Анфимова, 16.Л.Л. Татарская – 2-е изд., стер. – М.:Академия, 2015.-328
17. В.П. Золин. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник для НПО – М; Академия-2014 г.
- 18.Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2015. - 544с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. -- 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-416с.
- 20.Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании: Учебное – практическое пособие. Изд. 4-е дополн. и перераб. Растов //Д:Феникс. – 2015. – 352 с.
- 21.Матюхина З.П, Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015. 272с.,

Дополнительные источники:

И.В.Шелагуров «Кухни народов мира-1500 рецептов.» Экспо 2015г.

Л.А. Черёмухина. Северная кухня / Л.А. Черёмухина – 2-е изд. доп. – Архангельск: АВФ – книга, 2008-208 с. с.ил.

Интернет-ресурсы

- <https://www.youtube.com/watch?v=t52T9f12esA>
- <https://www.youtube.com/watch?v=ihzK2bbwUv4>
- <https://www.youtube.com/watch?v=YvE4B4G7nN0>
- https://www.youtube.com/watch?v=SvCo1_LOfTg
- <https://www.youtube.com/watch?v=sUWLCNXepGU>
- https://www.youtube.com/watch?v=O3euGWnp_2c
- <https://www.youtube.com/watch?v=Si67JhfSEXg>