

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник



2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО

«Колледж «Подмосковье»

Юдина А.В.

2018 г.



**ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Профессия 16675 Повар**

код и наименование профессии

**Квалификации выпускника**

Повар

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»

2018 год

**Программа** профессионального обучения по Профессии 16675 Повар

**Разработчики:** Горевая Е.В. Пантюхина Т.Б. Королева Ф.Г.

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

**Программа принята** на Методическом совете ПОО

Протокол № 8 от «28» \_\_\_\_ июня \_\_\_\_\_ 2018г.

**Согласовано с работодателями Ресторан ИМПЕРИЯ**

## **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 16675 Повар 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 «16675 Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «\_8\_»\_сентября\_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	Повар	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 Повар или должности служащего 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта по профессии «16675 Повар»  
Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:  
Повар II Разряда

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

### Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
<i>ПМ.01</i> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	3
<i>ПМ.02</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	3
<i>ПМ.03</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4

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

**Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции**

4

**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	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/02.03	3
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.04	4
			Приготовление и оформление презентации блюд и напитков	В/02.4	4

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

Основная цель вида профессиональной деятельности: (указывается в соответствии с п.1 профессионального стандарта по направлению профессии ) Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

#### Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Обобщенная трудовая функция	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
Трудовая функция	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление и оформление презентации блюд и напитков
Трудовое действие	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
Умение	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;



	<p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Знание	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>Весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</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 16675 Повар**

**5.1. Учебный план**

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах				Рекомендуемый год изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	
			Занятия по МДК			
			Всего по МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия		
1	2	3	4	5	6	8
<b>ПО 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>*</b>				
<b>ПМ. 01</b>	<b>ПМ.01</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>36</b>				<b>1</b>
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		<b>10</b>			
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>26</b>				
<b>ПМ. 02</b>	<b>ПМ.02</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>108</b>				<b>1,2</b>
МДК 02.01	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>30</b>			
УП.02	<b>Учебная практика</b>	<b>78</b>				
ПМ.03	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>72</b>				<b>2</b>



<b>ПМ.02</b>																																									<b>36</b>					
МДК02.01		4	4	4	2																																							14		
УП.02					2	4	4	4	4	4	4																																		22	
<b>ПМ.03</b>																																												<b>72</b>		
МДК.03.01													4	4	4	4	4																													20
УП.03														4	4				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	52	
<b>ИА</b>	<b>Экзамен</b>																																													

## 2.2. Тематический план и содержание программы профессионального обучения по профессии Повар

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 1. ПМ.01</b>	<b>ПМ.01</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>36</b>
<b>МДК 01.01</b> Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		<b>10</b>
<b>Тема 1.1.</b> Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	
	Введение Ознакомление с профессией.	2
	Ознакомление с учебными лабораториями.	2
	Ознакомление с учебными оборудованием, инвентарем	2
	Составление технологических схем	2
	Составление технологических карт.	2
<b>Учебная практика раздела 1</b>		<b>26</b>
<b>Виды работ</b>		
Виды овощей, простые формы нарезки овощей		2

Сложные формы нарезки овощей	4	
Карвинг, нарезка фруктов и овощей	4	
Технология приготовления витаминных салатов	2	
Технология приготовления блюд из отварных овощей	4	
Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов	4	
Технология приготовления блюд из жареных овощей	2	
Технология приготовления блюд из тушеных овощей	2	
Технология приготовления блюд из фаршированных овощей	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>зачет</b>	
<b>Раздел 2. ПМ.02</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>108</b>	
<b>МДК.02.01</b> Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	30	
<b>Тема 2.1</b> Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b> Инструктаж по ТБ при работе в учебной лаборатории	2
	Технология приготовления блюд их бобовых изделий, составление технологических карт.	4
	Технология приготовления блюд и гарниров из яиц	4
	Технология приготовления блюд и гарниров из яиц	4
	Технология приготовления блюд и гарниров из творога	4
	Технология приготовления блюд их бобовых изделий	4
	Составление технологических карт. Схем	2

	Составление технологических карт. Схем	2
	Составление технологических карт. Схем	2
	Составление технологических карт. Схем	2
<b>Учебная практика раздела 2</b>		78
<b>Виды работ</b>		
Технология приготовления щей		4
Технология приготовления борщей		4
Технология приготовления солянки сборной мясной		4
Технология приготовления рассольников		4
Технология приготовления супов с крупами		4
Технология приготовления супов с макаронными изделиями		4
Технология приготовления супов пюре		4
Технология приготовления молочных супов		4
Технология приготовления холодных супов		4
Технология приготовления сладких супов		4
Технология приготовления прозрачных супов		4
Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы		4
Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы		4
Технология приготовления блюд из котлетной массы рыбы		4

Технология приготовления блюд из отварного мяса		4
Технология приготовления блюд из жаренного мяса		4
Технология приготовления блюд из запеченного мяса		4
Технология приготовления блюд из рубленного мяса		4
Технология приготовления блюд из котлетной массы мяса		4
Технология приготовления блюд из отварного мяса птицы		2
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>зачет</b>
<b>Раздел 3</b> ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		20
Тема 3.1 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	
	Инструктаж по ТБ при работе в учебной лаборатории	2
	Составление технологических карт	2
	Технология приготовления холодных напитков	2
	Технология приготовления горячих напитков	2
	Технология приготовления блюд и гарниров из яиц	2
	Технология приготовления блюд и гарниров из творога	2
	Технология приготовления открытых бутербродов	2
	Технология приготовления сладких блюд	2
	Составление технологических карт, схем	2
	Составление технологических карт, схем	2

<b>Учебная практика раздела 3</b>	52
<b>Виды работ</b>	
Технология приготовления киселей	4
Технология приготовления какао	4
Технология приготовления горячего шоколада	4
Технология приготовления компотов	4
Технология приготовления яблок в тесте	4
Технология приготовления желе фруктового	4
Технология приготовления мусса яблочного	4
Технология приготовления горячих десертов, гренки с ягодами	4
Технология приготовления блинчиков	4
Технология приготовления оладьей	4
Технология приготовления каши Гурьевска	4
Технология приготовления открытых бутербродов	4
Технология приготовления закрытых бутербродов	4
<b>Форма итоговой аттестации</b>	<i>экзамен</i>
<b>Всего часов</b>	<b>216</b>



## **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 **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. 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 кулинарного производства

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

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор

##### **Лаборатории:**

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский 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 кулинарный цех, Учебный кондитерский цех»**

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка, миксер, блендер, слайсер, вакууматор),
- холодильное оборудование (холодильник, шоковая заморозка, льдогенератор)
- тепловое оборудование (пароконвектоматы, 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 рецептов 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 рецептов 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. Ростов //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.