

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Автомобильно-технический колледж»

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ЦМК преподавателей  
профессиональных дисциплин и  
мастеров п/о  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ В.И. Вешамирская

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор КГБ ПОУ «АТК»  
\_\_\_\_\_ Т.И. Бражник  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

**Программа профессионального обучения**  
**по профессии 33010 «Кондитер»**  
***(профессиональная подготовка)***

г. Уссурийск, 2023 год

## **Программа профессионального обучения по профессии 33010 «Кондитер» (профессиональная подготовка)**

### **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:

приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих работ и профессий рабочих;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 2-3 разряд.

#### **2.2. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

**иметь практический опыт:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПО 1	В подготовке, уборке рабочего места;
ПО 2	В подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
ПО 3	В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
ПО 4	В упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
ПО 5	Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ПО 6	Ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
У 1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
У 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального

	использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У 3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
У 4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**знать:**

Код	Наименование результата обучения
Зн 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
Зн 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
Зн 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
Зн 4	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
Зн 5	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие свидетельство о профессии рабочего/должности служащего: -

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная.

#### 3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование Цикла/модуля/дисциплины/раздела	Всего, час	В том числе			Форма контроля
			Лекции	Практические и лабораторные занятия	Промеж. и итог. контроль	
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>					
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	10	5	4	1	ДЗ
ОП.03	Калькуляция и учет	10	5	4	1	ДЗ
<b>П</b>	<b>ПОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>120</b>	<b>47</b>	<b>69</b>	<b>4</b>	
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>					
ПМ.05	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и	120	47	69	4	ДЗ

	кондитерских изделий					
	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>				
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>				

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборато р. занятия	промеж. и итог. конт роль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>ДЗ</b>
<b>ОП.02</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места	10	5	4	<i>1</i>	
	Тема 1. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования	5	2,5	2		
	Тема 2. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	5	2,5	2		
	<b>Промежуточный контроль</b>				<b>1</b>	<b>ДЗ</b>
<b>ОП.03</b>	Калькуляция и учет	10	5	4	1	ДЗ
	Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организациях	4	2	2		
	Тема 2. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	4	2	2		
	Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	2	1	-1		
	<b>Промежуточный контроль</b>				<b>1</b>	<b>ДЗ</b>

<b>II</b>	<b>ПОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>120</b>	<b>47</b>	<b>69</b>	<b>4</b>	
<b>ПМ.05</b>	<b>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>120</b>	<b>47</b>	<b>69</b>	<b>4</b>	<b>ДЗ</b>
	Тема 1 Подготовка основного и дополнительного сырья	8	3	4		
	Тема 2 Приготовление бисквитного п/ф и изделий из него	8	3	4		
	Тема 3 Приготовление бисквитного п/ф и изделий из него	8	3	4		
	Тема 4 Приготовление песочного п/ф и изделий из него	8	3	4		
	Тема 5 Приготовление песочного п/ф и изделий из него	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		
	Тема 6 Приготовление заварного п/ф и изделий из него	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>4</b>		
	Тема 7 Приготовление заварного п/ф и изделий из него	8	5	5		
	Тема 8 Приготовление воздушного п/ф и изделий из него	8	5	5		
	Тема 9 Приготовление воздушного п/ф и изделий из него	8	5	5		
	Тема 10 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	8	2	5		
	Тема 11 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	8	2	5		
	Тема 12 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>5</b>		

	Тема 13 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	8	2	5		
	Тема 14 Приготовление кексового п/ф и изделий из него	3	2	5		
	Тема 15 Приготовление кремов, сиропов	8	2	5		
	<b>Промежуточная контроль</b>				4	
	<b>Кваоификационный экзамен</b>				4	
	<b>ИТОГО:</b>	144ч				

### 3.3. Учебная программа

#### **ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**

#### **ОП Общепрофессиональный цикл**

#### **ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Тема 1. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.

*Лекция.* Вопросы, выносимые на занятие:

1. Застройка рабочего места в учебной мастерской.
2. Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.

Тема 2. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте

*Практическое занятие.* План проведения занятия:

1. Изучить инструкцию техники безопасности.
2. Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы.
3. Подготовить рабочее место к началу работы.
4. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию.
5. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.

*Промежуточная аттестация по модулю в форме ДЗ.*

Тестирование по темам: «Застройка рабочего места в учебной мастерской», «Правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования».

#### **ОП.03 Калькуляция и учет**

Тема 1. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организациях

1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков

Тема 2. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответственность материально ответственных лиц.

*Промежуточная аттестация по модулю в форме ДЗ.*

## **II ПОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

### **IIМ Профессиональные модули**

#### **IIМ.5 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

*Лекция.* Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (Sous Vide), витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет). Правила хранения холодных и горячих десертов в горячем, охлажденном, замороженном виде с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

*Практическое занятие.* Пройти инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить к началу работы рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и

оборудование в соответствии с инфраструктурным листом в зависимости от методов обработки, правилами техники безопасности. Рассчитать нужное количество ингредиентов и произвести взвешивание необходимого сырья. Подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. Определить признаки качества и свежести (испорченности) продуктов органолептическим способом на основе принципов ХАССП. Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.); холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента (горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.); горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.

### *Промежуточная аттестация ДЗ.*

#### **4. Организационно-педагогические условия реализации программы**

##### **4.1. Материально-технические условия реализации программы**

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Лаборатория, компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы



## 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

### Основные источники

#### Для преподавателей

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. 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 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП2.3.6. 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. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
16. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
19. **Анфимова Н. А.** Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова.- 11 – е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 400 с. (Среднее профессиональное образование)

*(Электронные)*

- Богушева, В. И. Технология приготовления пищи. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. И. Богушева. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. — 374 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Ю. М. Бурашников. - М.: Академия, 2020
- Королев А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. [Электронный ресурс]: ЭУМК / А. А. Королев. - М.: Академия, 2020
- **Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"**[Электронный ресурс]: ЭУМК. - М.: Академия, 2020
- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Лаушкина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 240 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Т. А. Лаушкина. - М.: Академия, 2020
- Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Г. Г. Лутошкина. - М.: Академия, 2020
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Мармузова.- 10-е изд., стер.-

- М.: Академия, 2017.- 160 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- **Организация и ведение** процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: ЭУМК/ Самородова И.П.-М.: Академия, 2020
  - ЭУМК «Охрана труда», SCORM-версия для СДО/WEB-приложение. Саратов: Корпорация Диполь, 2020
  - **Практические** занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
  - **Самородова И.П.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018.- 192 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
  - Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: ЭУМК / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2020
  - Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
  - Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно - библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
  - Харченко Н. Э. Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - 12 – е изд., стер. - М.: Академия, 2018 – 512 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
  - **Шильман Н. З.** Технология кулинарной продукции. [Электронный ресурс]: учебное пособие /Н. З. Шильман. - 5 – е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### Для студентов

20. **Анфимова Н. А.** Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. А. Анфимова.- 11 – е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 400 с. (Среднее профессиональное образование)

*(Электронные)*

- Богушева, В. И. Технология приготовления пищи. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. И. Богушева. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. — 374 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Ю. М. Бурашников. - М.: Академия, 2020
- **Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"**[Электронный ресурс]: ЭУМК. - М.: Академия, 2020
- Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Лаушкина.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2019.- 240 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Т. А. Лаушкина. - М.: Академия, 2020
- Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания. [Электронный ресурс]: ЭУМК / Г. Г. Лутошкина. - М.: Академия, 2020
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Мармузова.- 10-е изд., стер.- М.: Академия, 2017.- 160 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- **Организация и ведение** процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Электронный ресурс]: ЭУМК/ Самородова И.П.-М.: Академия, 2020
- ЭУМК «Охрана труда», SCORM-версия для СДО/WEB-приложение. Саратов: Корпорация Диполь, 2020
- **Практические** занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения. [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособ / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей. (СПО)
- **Самородова И.П.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. -М.: Академия, 2018.- 192 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс]: ЭУМК / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2020
- Усов В. В. Организация и обслуживание на производствах общественного питания. [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Усов. - 15 изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 432 с. Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia – library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)
- Харченко Н. Э. Сборник рецептур и блюд кулинарных изделий. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - 12 – е изд., стер. - М.: Академия, 2018 – 512 с. Текст электронный//

Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)

- **Шильман Н. З.** Технология кулинарной продукции. [Электронный ресурс]: учебное пособие /Н. З. Шильман. - 5 – е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - Текст электронный// Академия: электронно -библиотечная система. - <https://academia-library.ru>. Режим доступа для авториз. пользователей. (СПО)  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### **4.3. Кадровые условия реализации программы**

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 2 чел. Из них:

- Преподаватель 1 чел.
- мастер п/о 1 чел.

#### **5. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя квалификационный экзамен.

#### **6. Составители программы**

И.М чиж преподаватель

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя  
программы и слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

требует наличия учебных кабинетов:

- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Учебных мастерских:

- Учебная мастерская «Кулинарного цеха»;

Лабораторий: нет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- 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;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

- 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;
- тяпка;
- 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.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: нет

#### **Технические средства обучения:**

В Учебной мастерской оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- - Рабочие столы;
- Производственный стол со встроенной моечной ванной;
- Пароконвектомат;
- микроволновая печь;
- конвекционная печь;
- Блендер настольный;

- Блендер ручной;
- Соковыжималка
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов);
- Холодильник;
- Стеллаж