

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
(ОБПОУ «КГТТС»)



Утверждаю
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н.Брежнев
«03» сентября 2021 года
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 Повар
(профессиональная подготовка)

Наименование младший повар, помощник повара

Уровень квалификации третий уровень/третий разряд

Срок обучения 5 месяцев

Форма обучения очная

Курск, 2021

Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (профессиональная подготовка) разработана на основании профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015г. N 610Н (зарегистрирован в Минюсте России 29 сентября N 39023); единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, раздел «Торговля и общественное питание» по профессии 16675 Повар, международных требований к подготовке поваров по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkills Russia, с учетом Технического описания компетенции «Поварское дело» «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

Разработчик: Пыжова Татьяна Николаевна – руководитель МЦПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы
2. Результаты обучения по программе
3. Контроль и оценка результатов обучения по программе
4. Пояснительная записка к программе профессионального обучения
5. Программы практик
6. Программы дисциплин/модулей
7. Учебный план
8. Календарный учебный график

ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (профессиональная подготовка)

Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки

Нормативно-правовую основу разработки программы профессиональной подготовки составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 2 апреля 2014 года) (редакция, действующая с 13 апреля 2014 года));
2. [Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](#);
3. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» ст. 12.5, п. 4 приказа Минобрнауки России (в настоящее время Минпросвещения России) от 18 апреля 2013 года N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
4. Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
5. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года», п. 5 б);
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями на 12 ноября 2018 года);
7. Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-318/03 от 31.07.09;
8. Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий, прошедших профессиональное обучение в различных формах, утвержденное Минобрнауки России и РСПП № АФ-317/03 от 31.07.09;
9. Методические рекомендации по формированию многофункциональных центров прикладных квалификаций письмо Минобрнауки России (Министерства образования и науки РФ) от 17.06.13 №АК-921 /6;
10. Техническое описание компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы».

Требования к слушателям, поступающим на обучение

Образование: среднее общее образование; среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих, (служащих); профессиональное обучение - программы профессиональной

подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы профессиональной переподготовки рабочих, служащих.

Опыта практической работы: не требуется.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

Срок освоения программы

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии **16675 Повар – 5 месяцев или 21 неделя.**

Трудоемкость программы - на освоение программы профессиональной подготовки предусмотрено **840 часов.**

Форма обучения - очная форма обучения.

Квалификационная характеристика слушателя

В рамках основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (профессиональная подготовка), обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара, выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий – помощник повара 3 уровня квалификации / повар 3 разряда. При условии успешного освоения основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка) слушателю будет присвоен квалификационный третий уровень: младшего повара, младший повар; третий разряд повар.

Выдаваемый документ

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают **свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.**

Результаты обучения по программе

Вид деятельности	Профессиональная компетенция	Практический опыт	Умения	Знания
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Выполнение инструкций и организация рабочего места	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания		Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	
				Требования охраны труда, производственной санитарной и пожарной безопасности в организации питания

Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Приготовление каш и гарниров из круп		Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи		
	Приготовление блюд из яиц	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Приготовление блюд из творога		
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий		
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда,	
	Приготовление горячих напитков		

		Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	напитки и кулинарные изделия на вынос	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд				
Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров				
Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов				
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции				
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий				
Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации				
Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий				
Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос				

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Виды профессиональной деятельности и компетенции

Программа профессиональной подготовки направлена на освоение профессиональных компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
в соответствии с профессиональным стандартом и присваиваемым квалификационным уровнем		
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	ПК1.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
	ПК 1.2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

В результате освоения основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (профессиональная подготовка) слушатель должен:

знать:

- нормативные правовые документацию деятельности организаций питания;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом (WSR);
- влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- структуру и методы разделки и подготовки мяса к тепловой обработке тушки домашней птицы, способы приготовления всех частей мяса, птицы;
- существующие виды и методы подготовки к тепловой обработке рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления
- характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,

и правила ухода за ними;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- правила и технологии расчетов с потребителями;

- требования охраны труда, производственной санитарной и пожарной безопасности в организации питания;

- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;

- виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;

- тенденции, стили общественного питания и их влияние в презентации блюд;

- общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;

- важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;

- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);

- соблюдать стандарты чистоты и качества на рабочем месте основного производства организации питания на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготавливать, разделять различные виды мяса, птицы, делить на порции и филировать различные отрезки мяса, используемые в кулинарии

- подготавливать целую рыбу на порционные куски рыбы к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать

- изготовление различных видов макаронных изделий

- изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и закусочные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и интернациональные блюда; блюда из риса и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- готовить блюда региональной, национальной по рецептурами;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
- применять современные технологии и методики приготовления пищи;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда, профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей организацию, содержание и оценку результатов подготовки.

Основная цель подготовки по программе – обучающийся, прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве (младшего повара 3 квалификационного уровня / повара 3 разряда) на предприятиях общественного питания.

Количество часов на освоение программы профессионального обучения

Всего – 840 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки слушателей – 261 час;

экзамен - 6 часов;

учебная и производственная практики – 552 часа;

консультаций – 13 часов;

квалификационный экзамен – 8 часов.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (профессиональная подготовка) включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций слушателей. Завершающие формы контроля установлены по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и практике. Формы и условия проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации доводятся образовательной организацией до сведения слушателей в начале обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация

Текущий контроль и оценка результатов освоения программ проводится преподавателями в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения слушателями индивидуальных заданий по следующим **учебным дисциплинам:**

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности;

ОП.05 Основы калькуляции и учета в общественном питании;

ОП.06 Охрана труда;

и междисциплинарным курсам:

МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;

МДК.01.02 Технология приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

МДК.01.03 Технология приготовления супов и соусов;

МДК.01.04 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы;

МДК.01.05 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;

МДК.01.06 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

МДК.01.07 Технология приготовления и оформления напитков.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, профессионального модуля, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена: зачет, дифференцированный зачет проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, профессионального модуля, экзамен – за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация по итогам практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Учебная практика и производственная завершаются дифференцированным зачетом.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся проводятся на основе оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), позволяющих определить соответствие (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающимися основным показателям оценки результатов подготовки.

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) имеет следующую структуру:

Индекс УД, ПМ, МДК	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля, МДК	Формы промежуточной аттестации
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	зачет
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Дифференцированный зачет
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дифференцированный зачет
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	зачет
ОП.05.	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Дифференцированный зачет
ОП.06.	Охрана труда	зачет
Профессиональный цикл		
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса	экзамен
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	зачет
МДК.01.02	Технология приготовления блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста	зачет
МДК.01.03.	Технология приготовления супов и соусов	зачет
МДК.01.04.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	зачет
МДК.01.05.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	зачет
МДК.01.06.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	зачет
МДК.01.07.	Технология приготовления и оформления напитков	зачет
УП.01.	Учебная практика	Дифференцированный зачет

ПП.01.	Производственная практика	Дифференцированный зачет
Итоговая аттестация		квалификационный экзамен

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний, пределах квалификационных требований по профессии 16675 Повар, соответствующие сложности работ по данной квалификации: **младший повар третьего уровня / повар третьего разряда.**

Программа итоговой аттестации, содержащая формы и условия проведения итоговой аттестации, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся вначале обучения.

В программе итоговой аттестации приводятся сведения об оценочных средствах, включающих тесты, практические задания, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных слушателями профессиональных компетенций в соответствии с согласованными с работодателем критериями, утвержденными образовательной организацией.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Экономических и правовых дисциплин	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект нормативно-законодательной документации; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – нормативно-технологическая документация; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Технологии кулинарного производства	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по модулю; – технические средства обучения: компьютеры с лицензионным

	программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Лаборатории	
Микробиологии, санитарии и гигиены	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; – основное оборудование микробиологической лаборатории; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Товароведения продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; – муляжи пищевых продуктов; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Технического оснащения и организации рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> – посадочные места по количеству слушателей; – рабочее место преподавателя; – комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; – компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный комплекс.
Мастерская «Поварское дело»	
Мастерская рассчитана на пять рабочих модулей, оснащенных всем технологическим оборудованием, инвентарем и инструментами в соответствии инфраструктурным листом компетенции Поварское дело «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)	

Информационное обеспечение реализации программы профессиональной подготовки

№ п/п	Вид издания	Наименование издания	Автор	Год издания, издательство
Основные источники				
1.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Мармузова Л. В.	2019 год, Издательский центр «Академия»
2.	Учебное пособие для среднего профессионального образования	Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П.	2020 год, ПрофОбрИздат
3.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Матюхина З.П.	2019 год, Издательский центр «Академия»
4.	Учебник для начального профессионального образования	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	2019 год, Издательский Центр «Академия»
5.	Учебное пособие для начального профессионального образования	Основы экономики	Соколова С.В.	2020 год, Издательский центр «Академия»
6.	Учебное пособие для	Основы правовых	Шкатулла	2020 год,

	студентов средних профессиональных учебных заведений	знаний	В.И.	Издательский центр «Академия»
7.	Учебно-практическое пособие для начального профессионального образования	Основы калькуляции и учета в общественном питании	Перетятко Т.И.	2018 год, Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о »
8.	Нормативно-методическая документация	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий		2019 год, Экономика
9.	Учебное пособие для начального и среднего профессионального образования	Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и в быту	Фатыхов Д.Ф.	2020 года, Издательский центр «Академия»
10.	Учебник для начального профессионального образования	Кулинария	Анфимова Н.А.	2020 год, Издательский центр «Академия»
11.	Нормативно-методическая документация	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	Голунова Л.Е.	2018 год, «Профинформ»
Дополнительные источники				
1.	Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений	Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	2019 год, Издательский центр «Академия»

Кадровое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка)

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: образование высшее профессиональное и стаж работы не менее 1 года; требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего профессионального.

ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1. Учебный план

2. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

№ п/п	Индекс дисциплины	Наименование дисциплины
1.	ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
2.	ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
3.	ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
4.	ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности
5.	ОП.05.	Основы калькуляции и учета в общественном питании
6.	ОП.06.	Охрана труда

3. Рабочая программа профессионального модуля

№ п/п	Индекс профессионального модуля	Наименование профессионального модуля
1.	ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции массового спроса