

Министерство образования Ярославской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

РАЗРАБОТАНО

Директор ГПОУ ЯО

Переславский колледж им. А.Невского

Е.В. Белова

подпись

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЯО

Ярославский технологическо-экономический
колледж

/ Н.В. Костерина

подпись

2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ЦОП ГПОУ ЯО

Е.Е. Москалева

подпись

2025 г.

**Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям
служащих для школьников
по профессии 16675 Повар**

**наименование программы:
«Современные технологии в поварском деле»**

Объем программы: 72 ч

г. Ярославль, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	
1.1 Цели реализации программы	
1.2 Нормативные правовые основания разработки программы	
1.3 Требования к результатам освоения программы	
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	
2.1 Учебный план	
2.2 Учебно-тематический план	
2.3 Календарный учебный график	
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	
3.1 Материально-технические условия	
3.2 Учебно-методические условия программы	
3.3 Оценка качества освоения программы	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 16675 Повар.

1.2. Нормативные правовые основания разработки программы

Программа предназначена для освоения профессии 16675 Повар, и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (с измен. и доп.) "Об образовании в Российской Федерации";
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 11 октября 2023 г. № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск №51, раздел «Повар» Постановление Минтруда России от 05.03.2004 № 30);
- профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Министратруда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113н.

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемая квалификация: повар 3 разряда

1.3 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1	Нормативные правовые акты Российской Федерации регулирующие деятельность организаций питания;
3-2	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
3-3	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
3-4	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, и кулинарных изделий;
3-5	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
3-6	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, и кулинарных изделий;
3-7	Принципы и приемы презентации блюд, и кулинарных изделий потребителям;
3-8	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Уметь:	
У-1	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
У-2	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
У-3	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
У-4	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
У-5	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности
У-6	Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
У-7	Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
У-8	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос

Обладать профессиональными компетенциями:

ПК-1	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
ПК-2	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК-3	Выполнение заданий повара по изготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК-4	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кулинарной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
ПК-5	Приготовление готовой продукции стандартного ассортимента
ПК-6	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка кулинарной продукции. Порционирование (комплектация), раздача готовой продукции массового спроса
ПК-7	Помощь повару в производстве сложных видов кулинарной продукции и ее презентации. Прием и оформление платежей за готовую продукцию
ПК-8	Упаковка готовой кулинарной продукции на вынос

Выполнять трудовые действия:

ТД-1	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
ТД-2	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
ТД-3	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
ТД-4	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
ТД-5	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
ТД-6	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
ТД-7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
ТД-8	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
ТД-9	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
ТД-10	Приготовление блюд из творога по заданию повара
ТД-11	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
ТД-12	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара

ТД-13	Приготовление горячих напитков по заданию повара
ТД-14	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
ТД-15	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
ТД-16	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
ТД-17	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
ТД-18	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
ТД-19	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
ТД-20	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
ТД-21	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
ТД-22	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Категория слушателей: обучающиеся общеобразовательных учреждений 6-11 классов.

Трудоемкость обучения: 72 часа.

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

По окончании обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца по профессии 16675 Повар

2.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе						Промеж. и итоговый контроль	Консультации	Формы контроля
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:		Лабораторные занятия				
			A	онлайн	A	онлайн					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
I.	Теоретическое обучение	56	19					2			
1.	Модуль 1. Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»	2	2								
2.	Модуль 2. Введение в профессию повар	2	2								
3.	Модуль 3. Теоретические основы технологического процесса приготовления блюд. Инновационное оборудование, безопасность и охрана труда при работе с ним	16	15					1		Тест	
4.	Модуль 4. Приготовление и декорирование блюд с использованием современных технологий	36					35	1		Зачет	
II.	Практическое обучение	12			12					Зачет	
III.	Итоговая аттестация	4						4			
3.1	Квалификационный экзамен, в том числе:	4						4			
3.1.1	Тест	1						1		Тест	
3.1.2	Квалификационный экзамен	3						3		Экзамен	
	ИТОГО:	72	19		12		35	6			

2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (онлайн)	Формируемые умения/знания/ЛК
I.	Теоретическое обучение		56		
1.	Модуль 1. Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»		2		
1.1	Выбор профессии для старшеклассников и студентов в формате коротких видео, тестов и упражнений, которые помогут определить способности, личные черты и интересы; изменения в современном мире, ориентиры при выборе профессии; тренды развития рынка труда, определение с их помощью собственной профессиональной карьерной траектории		2		
2.	Модуль 2. Введение в профессию повар		2		
2.1.	Тема 1.1. Профессия повар. Основы кулинарного дела	Содержание: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Организация предприятий общественного питания Понятие технологического процесса. Нормы сырья и полуфабрикатов. Технологические карты. Организация рабочего места повара Личная гигиена повара. Требования к форменной одежде	2		3-1 3-3
3.	Модуль 3. Теоретические основы технологического процесса приготовления блюд. Инновационное оборудование, безопасность и охрана труда при работе с ним		16		
3.1.	Тема 3.1. Основы технологического процесса приготовления блюд. Принципы работы оборудования	Содержание: Основы санитарии и гигиены кулинарного производства. Требования санитарии к помещениям, оборудованию, инвентарю Обеспечение охраны труда и пожарной безопасности на производстве. Безопасная эксплуатация производственного оборудования и инвентаря.	4 4		3-2 3-4 3-5 3-6 3-7 3-8

		Принципы работы основного оборудования: индукционные плиты, пароконвектоматы, холодильные шкафы и т.д. Принципы работы инновационного оборудования: термомиксер, куттер, погружной термостат, дигидратор. Характеристика основных ингредиентов и вариантов сочетания при презентации блюд. Креативный подход к рецептуре. Варианты сочетания ингредиентов в процессе приготовления холодной, горячей кулинарной продукции, десертов и выпечки.	4		
			3		
Зачет по модулю 3.			1		
4	Модуль 4. Приготовление и декорирование блюд с использованием современных технологий		36		
4.1.	Тема 4.1. Приготовление холодных блюд с применением современных технологий декорирования	Лабораторное занятие № 1 Приготовление и презентация Салата Витаминного-микс	4		У-1-У-8 3-2
4.2.	Тема 4.2. Приготовление супов с применением современных технологий	Лабораторное занятие № 2 Приготовление и презентация супа пюре из овощей с применением инновационных технологий.	4		У-1-У-8 3-2
4.3.	Тема 4.4. Приготовление блюд из овощей с применением современных технологий	Лабораторное занятие № 3 Приготовление блюда «рататут» с применением инновационных технологий	4		У-1-У-8 3-2
		Лабораторное занятие № 4 Приготовление овощей по технологии су-вид. Приготовление соусов галландез, майонез.	4		У-1-У-8 3-2
4.4.	Тема 4.5. Приготовление блюд из мяса с применением современных технологий	Лабораторное занятие № 5 Приготовление и оформление блюда Мясо по —строгановски с применением инновационных технологий	4		У-1-У-8 3-2
4.5.	Тема 4.6. Приготовление блюд из птицы с применением современных технологий	Лабораторное занятие № 6 Приготовление и оформления блюда «Котлета по – киевски»	4		У-1-У-8 3-2
4.6.	Тема 4.7. Приготовление блюд из рыбы с применением современных технологий декорирования	Лабораторное занятие № 7 Приготовление блюда Судак с грибным соусом с применением инновационных технологий: фьюжн, дрессинг.	4		У-1-У-8 3-2

4.7.	Тема 4.8. Приготовление блюд из творога с применением современных способов декорирования	Лабораторное занятие № 8 Приготовление и презентация блюда Сырники из творога с применением современных технологий: арт-визаж	4		У-1-У-8 3-2
4.8.	Тема 4.9. Приготовление мучных, кондитерских изделий и выпечки с применением инновационных технологий	Лабораторное занятие № 9 Приготовление и презентация блюда Яблоки в тесте жареные с применением современных технологий: арт-визаж	3		У-1-У-8 3-2
Зачет по модулю 4			1		
II. Практическое обучение			12		ТД-1- ТД-22
III. Итоговая аттестация			4		
	Квалификационный экзамен, в том числе		4		ТД-1- ТД-22
	Тест		1		
	Квалификационный экзамен		3		
Всего			72		

2.3. Тематический план и содержание практического обучения

Индекс, разделов и тем	наименование	Виды производственных работ	Кол-во часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.00		Практическое обучение	12	
ПО.01	Техническое оснащение, безопасность и охрана труда на производстве	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	1	ТД ТД ТД ТД
ПО.01	Приготовление напитков	ПО.03 Ведение технологического процесса приготовления различных блюд	11	ТД-1 - ТД-22

2.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Модуль 1. Профессиональное самоопределение «Старт в профессию» Модуль 2. Введение в профессию
2 неделя	Модуль 3. Теоретические основы технологического процесса приготовления блюд. Инновационное оборудование, безопасность и охрана труда при работе с ним
3 неделя	Модуль 4. Приготовление и декорирование блюд с использованием современных технологий
4 неделя	Модуль 4. Приготовление и декорирование блюд с использованием современных технологий
5 неделя	Модуль 4. Приготовление и декорирование блюд с использованием современных технологий
6 неделя	Практическое обучение.
7 неделя	Итоговая аттестация.
* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

2.5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. Зачет проводится в форме тестирования. По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе - «зачтено»/ «не зачтено»

1. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 2. Введение в профессию повара

Тестовые задания:

Из предложенных вариантов ответов тестового задания выбрать один единственно правильный. Обведите Дружком вариант ответа, который считаете правильным.

1. Кулинария как наука возникла в России:

А) в конце XX века

Б) в конце XVIII века

В) в конце XVII века

2. Какие блюда готовит повар на кухне?

А) салаты

Б) супы

В) блюда из мяса, рыбы, овощей

Г) все ответы верны

3. Какими профессиональными качествами должен обладать повар?

4. А) обладать тонкими вкусовыми ощущениями

Б) быть доброжелательным

В) иметь выдержку

Г) все ответы верны

5. Какие личностные качества должны присутствовать у повара?

А) хорошо развитый глазомер

Б) творческое воображение

В) ответственность

Г) все ответы верны

6. Столовая относится к предприятию общественного питания:

А) да

Б) нет

7. Является ли верным утверждение: «Повар — это человек, который готовит пищу безопасно, вкусно, красиво. Умеет правильно организовывать хранение продуктов»

А) да

Б) нет

8. Найдите группу сложных видов нарезки картофеля:

А) кубик, соломка

Б) стружка, шарики

В) ломтик, кружочки

9. Повара, какого разряда приготавливают и оформляют блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки

А) 3

Б) 4

В) 5

Г) все ответы верны

10. По каким органолептическим показателям определяют готовность блюда:

А) по внешнему виду, запаху и вкусу, цвету и консистенции

Б) по цвету и запаху

В) по консистенции и цвету

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Г	А	Г	А	А	А	Б	В	А

Модуль 3. Инновационное оборудование, безопасность и охрана труда при работе с ним

I. Выполните задание. Результаты занесите в таблицу

1. Составьте алгоритм подготовки рабочего места повара с соблюдением требований санитарии, гигиены, охраны труда и пожарной безопасности.
2. Составьте перечень необходимого производственного оборудования, инвентаря для проведения технологического процесса приготовления блюда (указать наименование изделия).
3. Перечислите мероприятия по обеспечению личной гигиены повара на рабочем месте. Ответ оформите в виде таблицы.

Алгоритм подготовки рабочего места повара	Перечень необходимого производственного оборудования, инвентаря	Мероприятия по обеспечению личной гигиены повара

II. Выполните задание.

1. Отметь буквой «С» — санитарно-технические требования, буквой «Т» — правила безопасной работы:

- а) руки мыть с мылом,
- б) горячую посуду с плиты снимать прихватками,
- в) надеть фартук и колпак,
- г) включать электрооборудование сухими руками,
- д) под косынку заправить волосы.

е) мясо проталкивать специальным толкачом.

«С»	«Т»

Ответ
а
б
в
г

2. Обозначь кухонную посуду буквой «П», кухонный инвентарь — буквой «И».

Столовые приборы — буквой «С»:

- а) кастрюля
- б) миска
- в) тёрка
- г) вилка
- д) половник
- е) ложка

«П»	«И»	«С»

3. Выбери правила техники безопасности при работе жарочного пароконвектомата:

- 1) проверить внутри наличие посторонних предметов,
- 2) при открытии дверцы, лицо отворачивать в сторону,
- 3) пользоваться резиновыми перчатками,
- 4) работать осторожно, чтобы не получить ожогов,
- 5) снимать противни мокрой тряпкой.

4. Выбери и впиши правила техники безопасности при работе с ножом:

- 1) мыть нож осторожно, только тряпкой,
- 2) размахивать ножом во время работы,
- 3) нож подавать ручкой вперёд,
- 4) нож должен быть тупым,
- 5) нож должен быть маркирован.

5. Выбери и впиши правила техники безопасности при работе на электросковороде:

- 1) перед началом работы сковороду устанавливают в горизонтальное положение,
- 2) включают сковороду без жира,
- 3) включают сковороду с жиром,
- 4) кладут в горячий жир влажные овощи,

5) опрокидывать чашу сковороды после её отключения,

	А) фьюжн кулинария
	Б) фудпейринг
	В) арт — визаж

6. Выбери и впиши правила техники безопасности на электроплите:

- 1) поверхность плиты ровная, без трещин,
- 2) у напленной посуды сухое дно,
- 3) включают плиту на слабый нагрев,
- 4) кастрюли ставят на плиту без резких рывков,
- 5) после работы плиту не моют.

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6
С- а, в, д. Т- б, г, е.	П- а, б. И- д, в. С- г, е.	1, 2, 4.	1, 3, 5.	1, 3, 5.	1, 2, 3, 4.

Модуль 4. Приготовление и декорирование блюд с использованием современных технологий

Тестовые задания:

1. Внедренное новшество, повышающее эффективность и конкурентоспособность деятельности и продукции, востребованной рынком

- А) инновация
- Б) новшество
- В) креатив

2. Главная цель применения инновационных технологий в индустрии питания

- А) обеспечить безопасность и качество кулинарной продукции
- Б) продлить сроки годности кулинарной продукции
- В) организовать гибкий технологический график тепловой обработки сырья и полуфабрикатов
- Г) все ответы верны

3. Факторы влияющие на выбор инновации

- А) объем выпускаемой готовой кулинарной продукции
- Б) обслуживаемый контингент
- В) материально-техническая оснащенность предприятий питания
- Г) все ответы верны

4. Современные инновационные технологии в производстве

- А) фьюжн кулинария
- Б) фудпейринг
- В) арт — визаж — кулинарное искусство
- Г) все ответы верны

5. Смешивание стилей традиционных кулинарных предпочтений Запада и Востока

- А) фьюжн кулинария
- Б) фудпейринг
- В) арт — визаж

6. Наука о сочетании различных продуктов, основывается на вкусовых сочетаниях подобранных научными исследованиями

- А) фьюжн кулинария
- Б) фудпейринг
- В) арт — визаж

7. Искусство подачи и украшения блюд, умение повара сделать блюдо красивым и оригинальным

- А) фьюжн кулинария
- Б) фудпейринг
- В) арт — визаж

8. Инновационные технологии, обусловленные появлением на рынке новых продуктов питания

- А) порошковые технологии
- Б) обогащенные продукты
- В) биологически активные добавки
- Г) все ответы верны

9. Инновационные технологии, обусловленные появлением на рынке инновационного технологического оборудования

- А) технология sous-vide
- Б) технология Cook&Chill
- В) технология CapCold
- Г) технологии Cook-in
- Д) все ответы верны

10. Современные способы обработки продуктов в кулинарной практике предприятий общественного питания

- А) Альденте
- Б) Blue
- В) Legerenzentsaignante
- Г) Apoint
- Д) все ответы верны

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Г	Г	Г	А	Б	В	Г	Д	Д

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего, состоящего из

- 1) тестирования,
 - 2) квалификационного экзамена
- по профессии 16675 Повар.
- Время, отведенное на проведение:
- 1) тестирования — 1 ак.час(а),
 - 2) квалификационный экзамен - 3ак.(час(а))

2. Типовое задание для проведения квалификационного экзамена

Приготовить 1 порцию блюда «котлеты по-киевски» с гарниром и соусом.

- Масса блюда минимум 220 грамм.
- Блюдо должно быть подано на одной белой тарелке диаметром 30 — 32 см.
- Температура подачи блюда 45-60 градусов.
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Приготовить 1 порцию бульона из птицы

- Минимум 1 гарнир.
- Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров.
- Масса блюда минимум 200 г.
- порция горячего блюда подается в глубокой тарелке - круглая белая

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет теоретического обучения	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	-Рабочее место преподавателя -1; Электронная платформа для размещения онлайн курса -рабочие места обучающихся — 20 шт.; -компьютер, МФУ - маркерная доска;
Учебная лаборатория по компетенции «Поварское дело»	Практические занятия, Квалификационный экзамен	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: рабочий стол, моечная ванна, холодильник, весы электронные, стеллаж, вакууматор, погружной термостат, термомикс, куттер, дигидратор, пароконвектомат Инструменты: доски, ножи поварские, ложки, вилки, лопатки, миски, щипцы, прихватки силиконовые. Расходные материалы: говядина, свинина, курица, яйца, овощи, фрукты, рыба и другие ингредиенты согласно рецептуре изделий

3.2 Учебно-методическое обеспечение программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Законодательные и нормативные документы

1. О защите прав потребителей: Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ред. от 18.03.2019) // Собрание законодательства РФ, 15.01.1996, № 3, ст. 140
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 г. N-29-ФЗ (ред. 23.04.2018) // Собрание законодательства РФ, 10.01.2000, N 2, ст. 150
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) // Собрание законодательства РФ, 05.04.1999, N 14, ст. 1650,
4. Правила оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (ред. от 04.10.2012) // Собрание законодательства РФ, 25.08.1997, N 34, ст. 3980
5. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст)
6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 326J1-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания (принят государственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 апреля 2014 г. N
7. ГОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу: Утвержден Комитетом Российской Федерации по торговле 01.03.1995 года

Основная литература

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андропова ; Т. А. Качурина. — Москва : Академия, 2018. — 256 с.

2. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. — Москва : Академия, 2018. — 384 с.
3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И. Дубровская ; Е. В. Чубасова. — Москва : Академия, 2018. — 176 с.
4. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учебник / С. В. Ермилова. — Москва : Академия, 2018. — 208 с.
5. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.
6. Семичева, Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г. П. Семичева. — Москва : Академия, 2019. — 356 с.
7. Семичева, Г. П. Приготовление, оформлении и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебник / Г. П. Семичева. — Москва : Академия, 2019. — 356 с.

Дополнительная литература

1. Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю. М. Барушников ; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012. — 320 с.
2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник / М. В. Володина Т. А. Сопачева. — Москва : Академия, 2015. — 192 с.
3. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник / З. П. Матюхина П. Королькова. — Москва : Академия, 2007. — 272 с.
5. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета учебник / И. И. Потапова. — Москва : Академия, 2018. — 202 с.

5.2. Электронные ресурсы:

- Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Н. А. Анфимова. — 11-е изд., стер. — М.: Издат. центр Академия, 2016. — 400с.- <http://www.academia-moscow.ru>;
- Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 96 с.- <http://www.academia-moscow.ru>

4. РУКОВОДИТЕЛИ И СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Составители программы:

Расторгуева Марина Викторовна, мастер п/о (заведующая кафедрой) тел.8-915-984-16-19

Малахова Наталья Александровна – методист, ГПОУ ЯО Ярославский технологическо-экономический колледж Центр опережающей профессиональной подготовки Ярославской области