**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ВОСКРЕСЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Профессия 12901 «Кондитер»**

код и наименование профессии

**Квалификации выпускника**

**«Кондитер»**

Форма обучения: **очная**

**Организация разработчик:** ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

**Экспертная организация:** РУМО по УГС 43.00.00 «Сервис и туризм» на базе РЦК

ГБПОУ МО «Колледж Подмосковье»

**2018 года.**

**Программа** профессионального обучения по профессии 12901»Кондитер»

**Разработчики:** преподаватель З.М.Дюмина

**Нормативный срок освоения программы** профессионального обучения 216 часов,

при очной форме обучения

**Программа принята** на Методическом совете ПОО

Протокол № 5 от «06» июня 2018г.

**Согласовано с работодателями** ООО «Хуторок»

**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 12901 «Кондитер» 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](consultantplus://offline/ref=FB40A330A8A041B1C0229B705FD8467B39594D26CF1634EAA0E3C1E2CF650B86E356ABB1EEAE4AB5S809I), от 28.03.2014 г. [N 244](consultantplus://offline/ref=FB40A330A8A041B1C0229B705FD8467B395A452FCC1034EAA0E3C1E2CF650B86E356ABB1EEAE4AB5S809I), от 27.06.2014г. [N 695](consultantplus://offline/ref=FB40A330A8A041B1C0229B705FD8467B395A4224CA1734EAA0E3C1E2CF650B86E356ABB1EEAE4AB5S809I), от 03.02.2017г. [N 106](consultantplus://offline/ref=FB40A330A8A041B1C0229B705FD8467B3A5D4125C41234EAA0E3C1E2CF650B86E356ABB1EEAE4AB5S809I));

- 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 12901 «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» 09 2015 г. № 597н);

- 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 ГБПОУ МО «Воскресенский колледж». 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 содержание обучения в автономные организационно-методические блоки — [модули](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BB%D1%8C_(%D0%BE%D0%B1%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5)&action=edit&redlink=1). 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 |
| 7 класс | кондитер | 2 | 3 года (216часов) |

**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 ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» , по профессии : 12901 «Кондитер» , 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта 12901 «Кондитер» от «07» 09 2015 г. № 597н

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

-кондитер, 2 разряд

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 |
| кондитер | кондитер | 3 |

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

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

А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

**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 | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | 3 | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места | А/01.3 | 3 |
|  |  |  | Выполнение заданий кондитера по  изготовлению, презентации и  продаже теста, полуфабрикатов,  кондитерской и шоколадной  продукции | А/02.3 | 3 |

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

Основная цель вида профессиональной деятельности: изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, 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): Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания | освоение ВПД, связано с программой профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер |
| Обобщенная трудовая функция  Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | соответствует профессии в целом |
| Трудовая функция:  А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места  А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции | соответствует профессиональной компетенции |
| Трудовое действие:  1.Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.  Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера  Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера  Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера  2. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и  шоколадной продукции по заданию кондитера  Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера  Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера  Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера  Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по  заданию кондитера | трудовые функции соответствуют профессиональным компетенциям, формирование которых обеспечивается в процессе обучения по программе данной профессиональной подготовки |
| Умение  1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе  Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую  документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции  2. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции  Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию  Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции  Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности  Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции  Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты  Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос | В процессе обучения формируются навыки, позволяющие успешно выполнять трудовые функции, описанные в стандарте. |
| Знание  1.Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции  Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и  органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции  Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  2. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения  Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям  Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества  Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции  Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями  Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания | В процессе обучения формируются знания на уровне, позволяющем успешно закрепить их на практике. |

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

**Раздел 5. Структура программы профессионального обучения**

**5.1. Учебный план**

Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Объем программы профессионального обучения в академических часах | | | | |
| Всего | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | Рекомендуемый год изучения |
| Занятия по МДК | | Практики |
| Всего по МДК | в том числе, лабораторные и практические занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 |
| **ОП. 01** | **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** | **6** | 4 | 2 | **-** |  |
| **ОП. 02** | **Основы товароведения пищевых продуктов** | **6** | 4 | 2 | **-** |  |
| **ОП. 03** | **Техническое оснащение и организация рабочего места** | **6** | 4 | 2 | **-** |  |
| **ПМ. 01** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **192** | 110 | 82 |  |  |
| МДК 01.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 102 | 20 | 82 |  |  |
| **УП.01** | **Учебная практика** | 90 | **-** | **-** | **90** | **-** |
| **ИА.00** | **Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена** | **6** |  |  |  |  |
| **Итого:** | | **216** |  |  |  |  |

**5.2. Календарный учебный график**

Таблица 6

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Компоненты**  **программы** | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | ПН | | | Декабрь | | | | | ПН | | Январь | | | | ПН | | Февраль | | | | | ПН | | Март | | | | | ПН | | Апрель | | | |  | | Май | | | | |  | |  | | **Всего часов** |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | 1 учебный год | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 | | 12 | 13 | | 14 | 15 | 16 | 17 | | 18 | | 19 | 20 | 21 | | 22 | | 23 | 24 | 25 | 26 | | 27 | | 28 | 29 | 30 | 31 | | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | | 37 | | 38 | 39 | 40 | 41 | | 42 | | 43 |  |
| **ОП. 01** | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 2 | 2 | 2 |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | **6** |
| **ОП. 02** | Основы товароведения пищевых продуктов |  |  |  | 2 | | 2 | 2 |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | **6** |
| **ОП. 03** | Техническое оснащение и организация рабочего места |  |  |  |  | |  |  | 2 | 2 | | 2 |  |  | |  |  | |  |  |  |  | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | **6** |
| **ПМ. 01** | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |
| МДК 01.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | **х** | | **х** | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | **26** |
| **УП.01** | Учебная практика |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 |  |  |  | |  | |  | **28** |

2 учебный год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Компоненты**  **программы** | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | ПН | | | Декабрь | | | | | | ПН | | Январь | | | | ПН | | Февраль | | | | | ПН | | Март | | | | | ПН | | Апрель | | | |  | | Май | | | | |  | |  | | **Всего часов** |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 | | 12 | 13 | | 14 | | 15 | 16 | 17 | | 18 | | 19 | 20 | 21 | | 22 | | 23 | 24 | 25 | 26 | | 27 | | 28 | 29 | 30 | 31 | | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | | 37 | | 38 | 39 | 40 | 41 | | 42 | | 43 |  |
| **ПМ. 01** | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |
| МДК 01.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | |  |  |  | |  |  | |  | 2 | | 2 | 2 | | **х** | | **х** | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 |  |  | |  | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | **42** |
| **УП.01** | Учебная практика | 2 |  |  |  | |  |  |  |  | | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | |  |  |  | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  | 2 | 2 | | 2 | |  |  |  |  | |  |  | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 |  |  |  | |  | |  | **30** |

3 учебный год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Компоненты**  **программы** | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | ПН | | | Декабрь | | | | | ПН | | Январь | | | | ПН | | Февраль | | | | | ПН | | Март | | | | | ПН | | Апрель | | | |  | | Май | | | | |  | |  | | **Всего часов** |
| Номера календарных недель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 | | 12 | 13 | | 14 | 15 | 16 | 17 | | 18 | | 19 | 20 | 21 | | 22 | | 23 | 24 | 25 | 26 | | 27 | | 28 | 29 | 30 | 31 | | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | | 37 | | 38 | 39 | 40 | 41 | | 42 | | 43 |  |
| **ПМ. 01** | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |
| МДК 01.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | | **х** | | **х** | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | **34** |
| **УП.01** | Учебная практика |  |  |  |  | |  |  |  |  | | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | 2 | 2 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  | **32** |
| **ИА.00** | **Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена** |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | | **х** | | **х** |  |  | |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | 6 | |  | |  |  |  |  | |  | |  | **6** |

**5.3. Тематический план**

Таблица 7

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | | | **Содержание учебного материала,**  **лабораторные работы и практические занятия** | **Объем в часах** | **Уровень усвоения** |
| **1** | | | **2** | **3** |  |
| **ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.** | | | | **6** |  |
| **Тема 1.1. Основы физиологии питания.** | | **Содержание** | | 2 | 2,3 |
| 1.Роль пищи для организма человека. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.  2. Виды заболеваний, возникающих при недостатке или переизбытке белков, жиров, углеводов. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. | |
| **Тема 1.2 Гигиена и санитария предприятий общественного питания.** | | **1.**Пищевые заболевания, их классификация. Пищевые инфекции, пищевые отравления, причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы, характеристика гельминтов, способы заражения и меры профилактики.  2.Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятий. Уборка помещений, виды и способы уборки. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Дезинфекция, способы и методы дезинфекции. Дезинсекция и дератизация, способы обработки помещений и санитарно- бактериологический контроль качества уборки помещений. | | 2 | 2,3 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |  |
| **Практическая работа №**1 Подбор моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды в предприятиях общественного питания с учетом цехового деления. | | 2 |
| **ОП. 02 Основы товароведения пищевых продуктов** | | | | **6** |  |
| **Тема 1.3.** **Теоретические**  **основы**  **товароведения** | | **Содержание** | | 2 | 2,3 |
| 1.Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Факторы, влияющие на качество сырья и продуктов.  2.Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные.  Зерно и продукты их переработки. Показатели качества зерна. Крупы. Мука. Виды макаронных изделий. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Вкусовые продукты. Чай. Кофе. Пряности и приправы. Безалкогольные напитки. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Молочные продукты. Пищевые жиры. Мясо и мясные продукты. Яйца и яичные продукты. Рыба и рыбные продукты. Дрожжи и химические разрыхлители. Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных изделий. | |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | | **2** |  |
| **Лабораторная работа №1**  Органолептическая оценка качества продовольственных товаров: овощей, мяса, рыбы, молока и молочных продуктов по стандарту. | | 2 |  |
| **Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров** | | 1.Основы хранения продовольственных товаров. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.  2.Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при хранении и транспортировании. | | 2 | 2,3 |
| **ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.** | | | | **6** |  |
| **Тема 1.5.** **Организация рабочих мест в кондитерском цехе** | 1.Организация работы кондитерского цеха: назначение, его характеристика, особенности организации.  2.Организация рабочих мест в отделениях кондитерского цеха . | | | 2 | 2,3 |
| **Тема 1.6. Оборудование кондитерского цеха** | 1.Машины для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: назначение, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации:  -весоизмерительное оборудование;  -оборудование для подготовки кондитерского сырья;  -оборудование для приготовления и обработки теста;  -взбивальные машины;  -оборудование для жарки и выпекания . | | | 2 | 2,3 |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | | | **2** |  |
| **Практическая работа №**2.  Эксплуатация машин для подготовки кондитерского сырья. Сравнительная характеристика машин для подготовки кондитерского сырья, устройство, правила эксплуатации. | | | 2 |  |
| **ПМ.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**  **МДК 01.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** | | | | **192** |  |
| **Тема 1.1.**  **Ассортимент и технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба** | | | **Содержание** | **26** | 2,3 |
| **1.** Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность значение хлебобулочных изделий в питании |
| **2**. Технология приготовления теста, деления теста, формования тестовых заготовок. |
| **3**.Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба |
| **4**.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **18** |  |
| **Лабораторная работа№1**  Приготовление хлеба круглой и продолговатой формы, батончиков и булочек из хлебного теста, формового хлеба | 4 |
| **Лабораторная работа№2**  Приготовление батончиков и булочек из хлебного теста, формового хлеба | 4 |
| **Лабораторная работа№3**  Приготовление булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов. | 4 |
| **Лабораторная работа№4**  Приготовление пирогов, формовой булки с миндалём, пампушек. | 4 |
| **Практическое занятие №1** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | 2 |
| **Учебная практика ПМ. 01.**  **Виды работ**  1.Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста (булочек, кренделей, плюшек, рогаликов, булочек с маком)  **2.** Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста  **3.** Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него  **4**.Приготовление рулетов, пирогов со сладкой начинкой, хлеба круглой и продолговатой формы, формового хлеба | | | | **30** |
| **Тема 1.2.**  **Ассортимент и технология приготовления основных мучных кондитерских изделий** | | | **Содержание** | **30** | **2,3** |
| **1**. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий.Пищевая ценность. |
| **2**. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий .Основные продукты для приготовления основных кондитерских изделий. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий |
| **3** Технология и правила приготовления основных мучных кондитерских изделий. Показатели готовности и требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Правила и условия хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий. |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **24** |  |
| **Практическое занятие №2**  Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы) | 2 |
| **Практическое занятие №2**  Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы) | 2 |
| **Лабораторная работа №5**  Приготовление бисквитного полуфабриката (основного, производного, буше) и изделий из бисквитного теста ( рулеты, бисквит «Прага», пирог бисквитный) | 4 |
| **Лабораторная работа №6**  Приготовление песочного полуфабриката (сладкого, соленого) и изделий из песочного теста кекс столичный, кекс мраморный, кекс творожный. | 4 |
| **Лабораторная работа№7**  Приготовление изделий из заварного теста (кольца воздушные, профитроли ,трубочки из заварного теста | 4 |
| **Лабораторная работа№8** Приготовление изделий из слоёного полуфабриката и из  делий из него ( печенье из слоёного теста, пирожки сладкие, ушки слоёные). | 4 |
| **Лабораторная работа №9**  Приготовление изделий из полуфабриката крошкового и изделий из него (пирожное «Картошка») | 4 |  |
| **Тема 1.3.**  **Ассортимент и технология приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек** | | | **Содержание** | **14** | **2,3** |
| 1. Ассортиментпеченья, пряников, коврижек**.** Пищевая ценность и ассортимент печенья, пряников, коврижек. |
| 2. Технология и правила приготовления печенья, пряников, коврижек. Показатели готовности и требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Правила и условия хранения приготовленных печенья, пряников, коврижек. |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **10** |  |
| **Практическое занятие №2**  Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы) | 4 |
| **Лабораторная работа №11**  Приготовление пряников, коврижек. | 4 |
| **Лабораторная работа №10**  Приготовление печенье масляное. печенье творожное | 2 |
| **Учебная практика ПМ.01.**  **Виды работ**  **1.** Приготовление песочного теста и изделий из него  **2.** Приготовление бисквитного теста и изделий из него  **3.** Приготовление заварного теста и изделий из него  **4.** Приготовление изделий сдобного, пресного и слоеного полуфабриката. | | | | **30** | **2,3** |
| **Тема 1.4.**  **Ассортимент и технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование** | | | **Содержание** | **14** | **2,3** |
| 1.Ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. |
| 2.Технология приготовление простых основных отделочных полуфабрикатов .  Правила и условия хранения приготовленных простых и основных отделочных полуфабрикатов. |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **10** |  |
| **Практическое занятие №4**  Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы) | 2 |
| **Лабораторная работа№12**  Приготовление простых отделочных полуфабрикатов (сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помады молочной, помады ароматизированной и окрашенной) | 4 |
| **Лабораторная работа№13**  Приготовление основных отделочных полуфабрикатов (сырцовой глазури для украшения изделий, глазури заварной(рисовальной массы. шоколадной глазури(кувертюр), желе, геля, крема сливочного основного, крема «Шарлотт»,крема "Шарлотт" на агаре, крема белкового на агаре, кремов из сухих смесей промышленного производства. | 4 |  |
| **Тема 1.5.**  **Ассортимент и технология приготовления классических отечественных тортов и пирожных** | | | **Содержание** | **20** | **2,3** |
| 1. Ассортимент классических отечественных тортов и пирожных. Пищевая ценность тортов и пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении классических отечественных тортов и пирожных. |
| 2. Технология и правила приготовления классических отечественных тортов и пирожных. Показатели готовности и требования к качеству классических отечественных тортов и пирожных. Правила и условия хранения приготовленных классических отечественных тортов и пирожных |
| 3.Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. |
| **В том числе, практических занятий и лабораторных работ** | **14** |  |
| **Практическое занятие№5**  Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы) | 2 |  |
| **Лабораторная**  **работа№18**  Приготовление отечественных классических песочных тортов и пирожных («Абрикотин", «Ленинградский") и пирожных (корзиночка с белковым кремом ,пирожное песочно-глазированное с кремом,) | 2 |
| **Лабораторная**  **работа№19** Приготовление отечественных классических слоёных, бисквитных тортов и пирожных («Наполеон», «Прага», «Сказка»,пирожное бисквитно- кремовое, пирожное слоёное с кремом.) | 2 |  |
| **Лабораторная**  **работа№20**.Приготовление отечественных классических воздушных, крошковых тортов и заварных пирожных ("Киевский","Ночка", пирожное воздушное двухслойное с кремом, пирожное картошка ,глазированное помадой, пирожное "Орешек") | 4 |
| **Лабораторная**  **работа№21**  Приготовление фруктовых тортов и пирожных | 4 |
| **Учебная практика ПМ.01.**  **Виды работ**  **1.** Приготовление печенья  **2.** Приготовление пряников, коврижек  **3.**Приготовление сиропов  **4.** Приготовление кремов  **5.** Приготовление глазури  **6.** Приготовление желе  **7.** Приготовление пирожных  **8.** Приготовление фруктовых тортов и пирожных | | | | **30** | **2,3** |
| **Промежуточной аттестации в виде квалификационного экзамена** | | | | **6** |  |
| **Всего часов** | | | | **216** |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 1.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  ПК 1.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  ПК 1.3.Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки  ПК 1.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  ПК 1.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; * правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;   соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:   корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;   * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:   соответствие температуры подачи виду блюда;  аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре  эстетичность,аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос. | Текущий контроль:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораорных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  Промежуточная аттестация:  экспертнное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |

**Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения**

**7.1.Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

**Перечень специальных помещений**.

**Кабинеты:**

технологии кулинарного и кондитерского производства;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

**7.2. Оснащение лабораторий**

**Лаборатория «**Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Лаборатория «**Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**7.3. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы, обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций. Направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* *и* имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях. Направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях. Направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

# 7.4. Информационное обеспечение обучения

**Основные Источники**

1. Н.И.Дубровская, Кулинария «Лабороторный практикум», 2013.

2. Хорченко Н.Э. , Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,2014.

3. Анфимова Н.А. , Кулинария Год выпуска 2013.

4. Т.А. Кочурина , Контрольные материалы по профессии «Повар»,2013.

5.С.В. Ермалаева , Торты, пирожные и десерты,2016.

6. Н.И.Дубровская, Технология и организация производство кондитерских изделий,2015.

**Периодические издания (отечественные журналы):**

1. "Питание и общество”,

2. "Стандарты и качество"

3. "Ресторанный бизнес"

4. «Гастроном»,

5. «Школа гастронома»

**Интернет-ресурсы:**

1**.Министерство образования Ставропольского края** [http://edu.perm.ru](http://edu.perm.ru/)

2.Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http//www.pntdoc.ru, свободный. – Загл. с экрана.

3.Ресторановедъ. Все о современном ресторанном бизносе. www.restoranoved.ru

4.Портал Госстандарта РФ (Электронный ресурс) - Режим доступа: [http://russgost.](http://russgost./) Ru свободный. - Загл. с экрана

5.Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>

6.Журнал «Гастроном» - <http://gastronom.ru/> -

7.Журнал «Ресторанные ведомости» - <http://www.restoved.ru/>

8.Журнал «Питание и общество» - <http://pressa.ru/izdanie/18901>

9.Кулинарный поединок - <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>

10.Кулинарный портал - <http://www.kulina.ru/>

11. Kulina.Ru -Сайт кулинарных рецептов с фото - рецепты салатов, тортов, кулинария- <http://www.receptik.com/>

1. http://supercook.ru
2. [http://www.millionmenu.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fwww.millionmenu.ru%2F)
3. [http://s-l-s.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fs-l-s.ru%2F)
4. [http://cheflab.org/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fcheflab.org%2F)
5. [http://www.restoran.ru/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fwww.restoran.ru%2F)

[http://knigakulinara.ru/books/](http://vkontakte.ru/away.php?to=http%3A%2F%2Fknigakulinara.ru%2Fbooks%2F)