

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
"Хабаровский торгово-экономический техникум"



Утверждаю  
Директор техникума  
В.В.Корсаков

## ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии

**16675 ПОВАР**

наименование квалификации - **повар 4 разряда**


форма обучения - **очная**

Хабаровск, 2016

Основная программа профессионального обучения (далее ОППО) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» разработана с учётом квалификационных требований по профессии «Повар» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610 н от 08 сентября 2015 г., для реализации основной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Разработчики: преподаватели КГБ ПОУ ХТЭТ

Основная программа профессионального обучения рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин,

Председатель ПЦК  Н.Н.Хасаева

Согласовано:

Шеф-повар  
ООО «Визит-ДВ»



Е.К. Паластин

Начальник общественного питания  
ООО «Золотой источник»



Ф.А. Антипьев

## **Термины, определения и используемые сокращения**

**Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГО СПО)** - нормативный документ, определяющий совокупность требований к результатам освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования, ее структуре и условиям реализации.

**Профессиональный стандарт (ПС)** - документ, раскрывающий с позиций объединений работодателей (и/или профессиональных сообществ) содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.

**Профессиональное обучение** - организованный процесс освоения компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых функций.

**Основная программа профессионального обучения (ОППО)** – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих

**Вид профессиональной деятельности (ВПД)** - совокупность трудовых функций, требующих обязательной профессиональной подготовки, рассматриваемых в контексте определенной сферы их применения, характеризующейся специфическими объектами, условиями, инструментами, характером и результатами труда

**Профессиональная компетенция (ПК)** – способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной деятельности.

**Профессиональный модуль (ПМ)** – часть программы профессионального образования (обучения), предусматривающая подготовку обучающихся к осуществлению определенной совокупности трудовых функций, имеющих самостоятельное значение для трудового процесса.

**Междисциплинарный курс (МДК)** - система знаний и умений, отражающая специфику вида профессиональной деятельности и обеспечивающая освоение компетенций при прохождении обучающимися практики в рамках профессионального модуля.

**Учебная дисциплина** - система знаний и умений, отражающая содержание определенной области профессиональной деятельности, и нацеленная на обеспечение реализации образовательной программы.

**Результаты профессионального обучения** - общие и профессиональные компетенции, соответствующие определенному уровню образования и квалификации.

**Контроль результатов обучения** - процесс сопоставления достигнутых результатов обучения с заданными в целях обеспечения качества подготовки обучающихся.

## **1. Общие положения**

1.1. Нормативно-правовые документы для разработки основной программы профессионального обучения.

1.2. Нормативный срок освоения программы.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

2.2. Виды профессиональной деятельности.

2.3. Компетенции, формируемые при реализации ОППО.

## **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

3.1. Рабочий учебный план.

3.2. Программы общепрофессиональных дисциплин:

3.2.1. Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

3.2.2. Программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

3.2.3. Программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».

3.2.4. Программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

3.3. Программа профессионального модуля «Организация и технология приготовления блюд».

3.4. Программа учебной практики

## **4. Ресурсное обеспечение реализации ОППО по профессии «Повар».**

4.1. Кадровое обеспечение.

4.2. Информационное обеспечение образовательного процесса.

4.3. Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения.

## **5. Оценка результатов освоения основной программы профессионального обучения**

5.1. Показатели результатов освоения программы.

5.2. Контроль и оценка достижений обучающихся.

5.3. Организация итоговой аттестации выпускников.

## **1. Общие положения**

### ***1.1. Нормативно-правовые документы для разработки основной программы профессионального обучения***

Нормативно-правовую основу разработки основной программы профессионального обучения по профессии «Повар», реализуемой Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Хабаровский торгово-экономический техникум» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013;

- профессиональный стандарт Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610 н от 08 сентября 2015 г.;

- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам профессионального обучения в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

- Положение о порядке выдачи, заполнения, хранения и учета документов о квалификации по программам профессионального обучения Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

- Положение о порядке прохождения экстерном промежуточной и итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

- квалификационные требования по профессии «Повар» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС);

- требования профессионального стандарта WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

## ***1.2. Нормативный срок освоения программы***

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар - 4 месяца.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной программы профессионального обучения**

### ***2.1. Область и объекты профессиональной деятельности***

Область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учётом запросов различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

### ***2.2. Виды профессиональной деятельности***

При реализации ОППО по профессии «Повар» предусмотрено освоение следующих видов профессиональной деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

### ***2.3. Компетенции, формируемые при реализации ОППО***

#### ***ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.***

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

***ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.***

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

*ВПД 3. Приготовление супов и соусов.*

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

*ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.*

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

*ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.*

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

*ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок.*

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

*ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.*

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОППО по профессии «Повар»**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОППО по профессии «Повар» регламентируется учебным планом, графиком учебного процесса, рабочими программами учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной практики.

### **3.1. Рабочий учебный план**

Учебный план включает изучение:

- *обще*профессиональных дисциплин;
- Экономические и правовые основы производственной деятельности;
- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- Товароведение продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- *профессионального модуля «Организация и технология приготовления блюд»*, включающего изучение:

МДК.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов;

МДК.02. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

МДК.03. Технология приготовления супов и соусов.

МДК.04. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.

МДК.05. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

МДК.06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

МДК.07. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

В учебном плане отражена последовательность освоения учебных дисциплин и МДК, указана общая трудоёмкость и вид аттестации.

### **3.2. Аннотации рабочих программ**

#### **3.2.1. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- понятие спроса и предложения на рынке услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;
- применять экономические и правовые знания в профессиональной деятельности;



- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

### **3.2.2. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

*уметь*:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

### **3.2.3. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров».**

Целью дисциплины является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов и их кулинарного назначения.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

*знать*: нормативные документы в области качества, сохраняемости товаров, классификацию и ассортимент пищевых продуктов, химический состав и пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов, требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения сырья, кулинарные свойства пищевых продуктов и их использование в общественном питании с учётом требований современного производства и потребления.

*уметь*: распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам, определять качество сырья и готовой продукции, пользоваться нормативными документами.

### **3.2.4. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

*уметь:*

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

*знать:*

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования и охраны труда;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

***3.3. Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ.01***

***Организация и технология приготовления блюд***

***3.3.1. Аннотация к рабочей программе МДК.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов***

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен *уметь:*

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

*знать:*

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов.

### ***3.3.2. Аннотация к рабочей программе МДК.02. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста***

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен *уметь*:

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

*знать*:

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

### ***3.3.3. Аннотация к рабочей программе МДК.03. Технология приготовления супов и соусов***

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен *уметь*:

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

*знать*:

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд.

### ***3.3.4. Аннотация к рабочей программе МДК.04. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы***

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен *уметь*:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качество готовых блюд;

*знать:*

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### ***3.3.5. Аннотация к рабочей программе МДК.05. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы***

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен *уметь:*

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

*знать:*

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству.

### ***3.3.6. Аннотация к рабочей программе МДК.06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок***

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен *уметь:*

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

*знать:*

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок.

### ***3.3.7. Аннотация к рабочей программе МДК.07 Технология приготовления сладких блюд и напитков***

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен *уметь:*

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

*знать:*

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков.

### ***3.4. Аннотация к рабочей программе учебной практики по ПМ.01 Организация и технология приготовления блюд***

При прохождении учебной практики обучающийся должен приобрести практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков.

#### **4. Ресурсное обеспечение реализации ОППО по профессии «Повар».**

##### **4.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОППО обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и профессиональных модулей.

##### **4.2. Информационное обеспечение образовательного процесса**

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания обеспечивает реализацию основной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Перечень основной учебной литературы:

<b>№ п/п</b>	<b>Дисциплина (модуль, МДК) по учебному плану</b>	<b>Основной учебник (название, автор, издательство, год издания)</b>
1	2	3
1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Мудрецова - Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена [Текст]: учеб.для студентов учреждений высш. проф. образования / К.А. Мудрецова – Висс, В.П. Дедюхина. – М.: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2012.
2	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Казанцев В.И. Трудовое право [Текст]: учеб.для студентов учреждений средн. проф. образования / В.И. Казанцев, В.Н. Васин. – М.: Академия, 2012 Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Текст]: [федер. закон: принят Гос. Думой 30 дек. 2001 г.]: офиц. текст / М-во юстиции Рос. Федерации. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2011. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учеб. для учебных заведений среднего проф. образования. – М.: Академия, 2011. Экономика предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. пособие для студентов учреждений средн. проф. образования / под ред. Т.И. Николаевой, Н.Р. Егоровой. – М.: Кнорус, 2011

		Горенбургов М.А. Экономика ресторанного бизнеса [Текст]: учеб.пособие для студентов учреждений высш. проф. образования / М.А. Горенбургов, М.М. Хайкин. – М.: Академия, 2012.
3	Товароведение продовольственных товаров	Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учеб.пособие для студентов учреждений средн. проф. образования / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коники, Т.А. Пешкова. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2011. Технический регламент на масложировую продукцию [Текст]: федер. закон: [принят Гос. Думой 11 июня 2008 г.: одобр. Советом Федерации 18 июня 2012 г.].- Введ. 2008-28-12. –Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2008. Технический регламент на молоко и молочную продукцию [Текст]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 мая 2008 г.: одобр. Советом Федерации 30 мая 2008 г.].- Введ. 2008-19-12. –Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2008. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей [Текст]: федер. закон: [принят Гос. Думой 10 окт. 2008 г.: одобр. Советом Федерации 15 окт 2008 г.]. – Введ. 2008-27-10. – М.: ИНФРА-М, 2008.
4	Техническое оснащение и организация рабочего места	Оборудование предприятий общественного питания [Текст]. В 3 ч. Ч.2. Кирпичников В.П.Тепловое оборудование: учеб.для студентов учреждений высш. проф. образования / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.: Академия, 2010. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]. В 3 ч. Ч.3. Торговое оборудование: учеб.для студентов учреждений высш. проф. образования / Т.Л. Колупаева [и др.]. – М.: Академия, 2012.
5	ПМ.Организация и технология приготовления блюд	Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством в общественном питании [Текст]: учеб.пособие /А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. – М.: Дашков и К°, 2012. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания [Текст]: учеб.пособие для студентов учреждений средн. проф. образования. – М.: ФОРУМ, 2012. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания [Текст]: учеб.для студентов учреждений средн. проф. образования. – Ростов н/Д.: Феникс, 2011. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб.пособие для студентов учреждений средн. проф. образования. – М.: Академия. 2013. Украшение блюд и сервировка [Текст]: энциклопедия современного праздника / авт.-сост. З.С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: ЭКСМО, 2012. Этикет. Сервировка стола [Текст] / худож. оформ. Г. Булгаковой. – М.: ЭКСМО, 2009.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г.Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eco-spb.ru](http://www.eco-spb.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.eco-spb.ru](http://www.eco-spb.ru), с регистрацией.
3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ria-stk.ru>, с регистрацией.
7. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.

### ***4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса***

Образовательное учреждение, реализующее основную программу профессионального обучения, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

В техникуме для организации образовательного процесса по ОППО имеются учебные помещения:

*кабинеты:*

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- организации и технологии отрасли;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;

*лаборатории:*

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- по компетенции WorldSkills «Поварское дело»;

*мастерские:*

- учебный кулинарный цех;



- учебный кондитерский цех;

*залы:*

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

## **5. Оценка результатов освоения ОППО по профессии «Повар»**

### **5.1. Показатели результатов освоения программы**

Показателями результата освоения основной программы профессионального обучения являются профессиональные компетенции, знания, умения, практический опыт и (или) трудовые действия сформулированные в профессиональном стандарте и в квалификационных требованиях по профессии «Повар» Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС),.

Результаты освоения ОППО формулируются в рабочих программах учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практики.

### **5.2. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения обучающимися основной программы профессионального обучения включает промежуточную и итоговую аттестацию.

Формы и методы промежуточной и (или) итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале периода обучения.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в соответствии с контрольно-оценочными средствами, разрабатываемыми преподавателями техникума.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие все требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все виды промежуточной аттестации.

Для лиц, осваивающих основную программу профессионального обучения в форме самообразования, имеющих достаточный уровень предшествующей теоретической и практической подготовки, промежуточная аттестация не проводится на основании приказа о перезачёте ранее изученных учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практики, в соответствии с представленными документами об образовании. Экстерны, освоившие основную программу профессионального обучения допускаются к итоговой аттестации на основании личного заявления и приказа директора техникума, в соответствии с Положением о порядке прохождения экстерном промежуточной и итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения в Краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ).

### **5.3. Организация итоговой аттестации**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия освоенных профессиональных компетенций, знаний, умений и практических навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает проверку практических и теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и\или профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Итоговая аттестация обучающихся по программам профессионального обучения осуществляется аттестационными комиссиями, утверждаемыми по конкретным программам, приказом директора техникума. Состав аттестационных комиссий формируется из числа педагогических работников техникума и специалистов предприятий и организаций по профилю осваиваемой обучающимися программы.

Результаты итоговой аттестации фиксируются в протоколе, который подписывают все члены аттестационной комиссии.

Оценочные средства для проведения итоговой аттестации по программам профессионального обучения разрабатываются предметно-цикловыми комиссиями и согласовываются с представителями работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдаётся свидетельство о профессиональном обучении по профессии «Повар».