

**Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
Учебный центр «Стандарт»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО ДПО

Учебный центр «Стандарт»

И.Б. Соколова

02 декабря 2021 г.

**Программа практической подготовки
основной программы профессионального обучения –
программы переподготовки рабочих, служащих**

Профессия: «Повар»

Квалификация: 3-й разряд

Код профессии: 16675

г. Нефтеюганск
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

I.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ.....	3
II.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧИВЩИХСЯ.....	5
III.	КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	5
IV.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	7
V.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ.....	9
VI.	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА.....	10
VII.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13

І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Настоящая программа практической подготовки является составной частью реализуемой основной программы профессионального обучения – программы переподготовки рабочих, служащих по профессии «Повар» 3-го разряда и выступает средством формирования профессиональных знаний, практического умения и навыков, необходимых для выполнения работ, предусмотренные квалификационной характеристикой по данной профессии и квалификации.

1.2. Нормативные документы для разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
2. Приказ об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 №513;
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
4. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих – ЕТКС (с изменениями и дополнениями к ЕТКС выпуск 51, от 05.03.2004 г.);
5. Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), зарегистрирован в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г. Регистрационный N 39023;
6. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (№ 29749 от 20 августа 2013 г.);
7. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03;
8. Устав АНО ДПО Учебный центр «Стандарт» и другие локальные акты образовательной организации.

1.3. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

Цель обучения - формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения технологических операций (трудовых действий) согласно квалификационной характеристике по профессии «Повар» 3-го разряда.

Основная цель вида профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональным стандартом «Повар») – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

1.4. Общая характеристика программы

1.4.1. Трудоемкость обучения:

- Продолжительность практической подготовки по программе составляет 1 месяц, всего **160 часов**.

1.4.2. Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Таблица 1.

Наименование программы (профессии, должности)	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
«Повар» 3-го разряда	Профессиональный стандарт «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н	3

1.4.3. Организационно-педагогические условия

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка, при которой обучающимися приобретаются профессиональные умения и навыки самостоятельно выполнять все работы предусмотренные квалификационной характеристикой проходит непосредственно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, оснащение которых обеспечивает качественную отработку практических навыков обучаемых.

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методами.

Практическая подготовка проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей согласно графику учебного процесса.

В процессе обучения особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасного ведения работ.

На протяжении всей практической подготовки обучающимся заполняется дневник практической подготовки, который является основным документом, подтверждающим прохождение данного вида обучения.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

1.5. Форма аттестации

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии «Повар» 3-го разряда.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по профессии «Повар»

Квалификационный экзамен сдается по экзаменационным билетам, утвержденным Учебным центром. Квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на практическую подготовку.

По результатам экзамена, на основании протокола квалификационной комиссии, окончившему обучение присваивается квалификация (профессия), разряд и выдается документ об обучении – свидетельство об обучении установленного образца.

II. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧИВЩИХСЯ

1. Область профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- технологическое оборудование пищевого производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3. Виды деятельности:

Обучающийся по профессии «Повар» готовится к следующим видам 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.
- приготовление холодных блюд и закусок.
- приготовление сладких блюд и напитков.

III. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия - Повар

Квалификация - 3-й разряд

Повар 3-го разряда **должен знать:**

- 1) рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- 2) виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;
- 3) признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- 4) правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- 5) назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 6) рациональную организацию труда на своем рабочем месте и организацию труда бригады (при бригадной форме организации труда);
- 7) правила внутреннего трудового распорядка;
- 8) безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- 9) основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- 10) основы рыночной экономики и предпринимательства.

Повар 3-го разряда **должен уметь:**

- 1) приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- 2) варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- 3) жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- 4) запекать овощные и крупяные изделия;
- 5) процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- 6) приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- 7) порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса;
- 8) рационально организовывать свое рабочее место;
- 9) соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- 10) пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

IV. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения программы определяются приобретаемыми компетенциями обучившегося, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Полный состав обязательных (общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций обучившегося (с краткой характеристикой каждой из них) как совокупный ожидаемый результат обучения по завершении освоения данной программы представлены в таблице 1.

Результатом освоения программы является овладение слушателями видом профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии рабочего **16675 «Повар» 3-го разряда**

Таблица 1.

Код	Наименование результата обучения
Слушатель, освоивший программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:	
ПК 1.1	<u>1. Приготовление блюд из овощей и грибов.</u> 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.
ПК 2.1	<u>2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</u> 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.
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.

	<u>4. Приготовление блюд из рыбы.</u>
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.
	<u>5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</u>
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.
	<u>6. Приготовление холодных блюд и закусок.</u>
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.
	<u>7. Приготовление сладких блюд и напитков.</u>
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.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор АНО ДПО
Учебный центр «Стандарт»
И.Б. Соколова
02 декабря 2021 г.

**V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

“Повар” 3-го разряда

№ п/п	Наименование тем, модулей программы	Кол-во часов
1.	<u>Механическая кулинарная обработка сырья</u>	
1.1	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	8
1.2	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	8
1.3	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	6
2.	<u>Приготовление готовых блюд и изделий</u>	
2.1	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	30
2.2	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	16
2.3	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	6
2.4	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	12
2.5	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	6
3.	Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разряда	68
	Квалификационная (пробная) работа	
	ВСЕГО:	160

VI. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Модуль 1. Механическая кулинарная обработка сырья

Тема 1.1. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов и ягод

Ознакомление с цехом по обработке овощей, грибов; оборудованием, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья.

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

Тема 1.2. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ошипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

Тема 1.3. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Модуль 2. Приготовление готовых блюд и изделий

Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд.

Тема 2.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирование, оформление и отпуск.

Тема 2.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макароник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

Тема 2.3. Приобретение навыков приготовления блюд из яиц

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

Тема 2.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков приготовления фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

Тема 2.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов

Приобретение навыков приготовления открытых бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

Модуль 3. Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разряда

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 3-го разряда по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ПРОБНАЯ) РАБОТА

VII. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1. Информационное обеспечение образовательного процесса:

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и учебно-методическими изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по всем модулям программы.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Методические пособия и литература

1. Анфимова, Н. А. Кулинария. Учеб. для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 328 с.

2. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учеб. для начального профессионального образования / З. П. Матюхин, Э. П. Королькова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 248 с.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник рецептов / А. С. Ратушный [и др.]. - М.: Экономика, 1981. - 720 с.

Для проведения занятий преподаватели используют:

- Презентации;
- Видеофильмы;
- Учебные пособия, демонстрация которых проводится с помощью компьютера и мультимедийного проектора или телевизора;
- Образовательные ресурсы Интернета;
- DVD и CD диски с картинками и иллюстрациями.

7.2. Материально-техническое обеспечение Программы

7.3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

АНО ДПО Учебный центр «Стандарт», реализующий Программу по профессии «Повар», располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, предусмотренных рабочим учебным планом. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

7.3.2 Организационно-педагогическое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование, соответствующего профиля и (или) опыт практической деятельности в соответствующей сфере, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.