

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «КРЫМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ
«Средняя образовательная школа-
детский сад №37» муниципального
образовательного округа Симферополь
Республика Крым
Д.В. Рисованая

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК
«Крымский колледж
общественного питания
и торговли»
И.А. Пономарева
«___» _____ 2026г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

по профессии «Кондитер»

Квалификация – Кондитер 3-го разряда

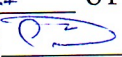
Продолжительность обучения -136 часов

Форма обучения - очная или обучение с применением дистанционных образовательных технологий теоретической части образовательной программы и очное в практической части образовательной программы

Категория слушателей – лица, имеющие основное общее или среднее общее образование

Симферополь, 2026 г.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании Педагогического совета
ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли»
от «31» 08 2026 г. Протокол № 1.

Программа рассмотрена и одобрена
на заседании ПЦК «Сервиса и туризма»
Протокол № 1 от 26.08 2026 г.
Председатель:  Д.В. Садовский

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым «Крымский колледж
общественного питания и торговли»

Разработчик: Садовский Д.В. – преподаватель высшей категории

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цель реализации программы

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки или программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего, должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Реализация программы в качестве программы профессиональной переподготовки по профессии рабочего направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего или должность служащего, в целях получения новой профессии рабочего или должность служащего.

Цель реализации настоящей программы является:

- 1) приобретение обучающимися теоретических и практических знаний, умений согласно Квалификационной характеристике профессии «Повар» 3-го разряда.
- 2) получение квалификации «Повар» 3-го разряда.

1.2 Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения по программам профессиональной подготовки/переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются:

- лица различного возраста, имеющие основное общее или среднее общее образование.

1.3 Срок освоения программы

Трудоемкость обучения по данной программе – 136 часа, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, а также практическую подготовку.

1.4 Формы обучения

Форма обучения - очная или обучение с применением дистанционных образовательных технологий теоретической части образовательной программы и очное в практической части образовательной программы.

1.5 Режим занятий

Режим занятий – до 3 часов в день, 1 раз в неделю.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Область профессиональной деятельности

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2 Объекты профессиональной деятельности:

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

2.3 Планируемые результаты обучения

Характеристика профессиональной деятельности выпускника, успешно освоившего программу профессиональной подготовки (переподготовки) по профессии «Повар» 3-го разряда:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, неиспользуемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи

по заданию повара;

- Приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- Приготовление блюд из творога по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию

повара;

- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;

- Приготовление горячих напитков по заданию повара;

- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;

- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;

- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;

- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;

- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

Виды профессиональной деятельности	Теоретические основы профессиональной деятельности
Обучающийся должен уметь:	Обучающийся должен знать:
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при	- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря,

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;
- работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
- использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
- поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.

инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями.
- причины порчи пищи;
- показатели качества свежих и консервированных продуктов.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки/переподготовки
по профессии 16675 «Повар»
Квалификация: Повар 3-го разряда

Категория слушателей – лица, имеющие основное общее или среднее общее образование

Продолжительность обучения – 136 часа

Форма обучения - очная или обучение с применением дистанционных образовательных технологий теоретической части образовательной программы и очное в практической части образовательной программы

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен с демонстрацией практических навыков

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы контроля	Максимальная нагрузка, всего часов	В том числе			
				самостоятельная работа	лекции	практические занятия	лабораторные занятия
1	2	3	4	5	6	7	
1	Общепрофессиональный курс						
1.1	Нормативно-технологические документы регламентирующие работу предприятий общественного питания.	зачёт	4	-	2	2	
1.2	Охрана труда и противопожарная безопасность предприятий общественного питания	зачет	4	-	2	2	
1.3	Оборудование предприятий общественного питания	зачет	6	-	4	2	
1.4	Основы санитарии и гигиены	зачет	4	-	2	2	
1.5	Товароведение пищевых продуктов	зачет	4	-	2	2	
1.6	Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов	зачет	6	-	6		
2	Профессиональный курс			-			
2.1	Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	зачет	26	-	14	4	8
2.2	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий	зачет	72	-	30	12	30
2.3	Презентация кулинарной продукции, техника расчётов с посетителями	зачет	4	-	4		
	Экзамен квалификационный	Экзамен	6				6
	Всего:		136		66	26	44

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Профессионального обучения профессии
16675 «Повар»

Квалификация: Повар 3-го разряда

№ п/п	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего часов	Учебные недели (количество дней в неделю)						
			1 1 день	2 4 дня	3 4 дня	4 4 дня	5 4 дня	6 4 дня	7 4 дня
1	Общепрофессиональный курс								
1.1	Нормативно-технологические документы регламентирующие работу предприятий общественного питания .	4	8						
1.2	Охрана труда и противопожарная безопасность предприятий общественного питания	4							
1.3	Оборудование предприятий общественного питания	6							
1.4	Основы санитарии и гигиены	4							
1.5	Товароведение пищевых продуктов	4							
1.6	Специфика трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов	6							6
2	Профессиональный курс								
2.1	Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	26							
2.2	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий	72							4
2.3	Презентация кулинарной продукции, техника расчётов с посетителями	4							
	Экзамен квалификационный	6							6
Всего		136							

Учебная нагрузка не более 4 часов в неделю

Тематический план
Профессионального обучения профессии
16675 «Повар»
Квалификация: Повар 3-го разряда

№ п/п	Тема	Количество часов на курс обучения	Количество аудиторных часов		
			Лекции	Практические работы	Лабораторные работы
1	Нормативно-технологические документы регламентирующие работу предприятий общественного питания. Ознакомление с профессиональным стандартом «Повар» (уровень квалификации-3).	4	2	2	
2	Охрана труда, противопожарная безопасность предприятий общественного питания	4	2	2	
3	Производственная и личная гигиена работников предприятий общественного питания. Стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.	4	2	2	
4	Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления кулинарной продукции в предприятиях общественного питания.	6	4	2	
5	Изучение нормативных документов регламентирующих требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов используемых для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий.	2		2	
6	Технология работы со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Методика работы с рецептурами, ознакомление с технологическими картами(ТК).	2		2	
7	Требования к качеству, безопасности сырья для приготовления кулинарной продукции. Пищевая ценность сырья используемого для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий.	6	2	4	
8	Подготовка сырья по заданию повара к производству кулинарной продукции: пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов	2	2		
9	Технологический процесс обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара. Способы минимизации отходов при обработке овощей, грибов. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	8	4		4

	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	6	4	2	
11	Технологический процесс обработки кулинарных частей мяса, тушек сельскохозяйственной птицы, дичи.	6	4	2	
12	Приготовление (подготовка) полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи по заданию повара	4			4
13	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для супов, соусов. Ассортимент и характеристика простых супов. Приготовление простых супов по заданию повара. Органолептическая оценка качества супов. Условия и сроки хранения супов.	8	2	2	4
	Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения.	4	4		
14	Технологический процесс приготовления каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения.	4	2	2	
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий по заданию повара.	4			4
15	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря по заданию повара.	10	4	2	4
16	Технологический процесс приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и пернатой дичи. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы, дичи по заданию повара.	10	4	2	4
17	Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения. Приготовление блюд из яиц и творога по заданию повара.	6	2	1	3
18	Технологический процесс приготовления простых салатов и бутербродов, гастрономических продуктов порциями. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения. Приготовление простых салатов, бутербродов, гастрономических продуктов порциями по заданию повара.	6	2	1	3
19	Технологический процесс приготовления мучных блюд с различными фаршами. Органолептическая оценка качества, условия и	2	2		

	сроки хранения. Приготовление мучных блюд с фаршами по заданию повара.				
20	Технологический процесс приготовления выпеченных изделий из теста с фаршами, начинками, пиццы. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения.	4	2	2	
	Приготовление мучных блюд с фаршами, выпеченных изделий из теста по заданию повара.	4			4
21	Технологический процесс приготовления горячих и простых холодных напитков. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения. Приготовление горячих и простых холодных напитков по заданию повара.	2	2		
22	Технологический процесс приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Органолептическая оценка качества, условия и сроки хранения.	4	4		
	Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд, напитков по заданию повара.	4			4
23	Правила презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.	2	2		
24	Правила и технологии расчётов с потребителями.	2	2		
25	Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен с теоретическим тестированием и практическим приготовлением блюд, напитков, кулинарных изделий.	6			6
	Всего часов	136	66	26	44

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Кадровое обеспечение образовательной программы

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по образовательной программе профессионального обучения: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практической подготовкой:

- высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю подготовки;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5.2 Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных кабинетов, мастерских, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа для проведения групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	лекции, практические занятия, консультации	Аудитория № 4 – аудиторное (кабинетное). Основное оборудование: учебные столы со стульями на 25 посадочных мест, стол преподавателя, стул преподавателя, доска 3 створчатая ученическая обычная настенная, магнитно-маркерная доска; Стенд-банер информационный «Мясо»; Рециркулятор настенный. <i>Технические средства:</i> -Компьютер в сборке Pentium Dual-Core CPU -Колонки F&D R215 -Многофункциональное устройство Pantum M6500 -Телевизор Samsung PS51D490A1WXYA -Мультимедийный проектор и экран Epson. Ширина экрана 140 см, формат 16:9, разрешение 1360*768 Коммутация: трибуна с компьютером Программное обеспечение: -Операционная система Windows-7, лицензии бессрочные, -Антивирусное программное обеспечение «Антивирус Касперского»
Учебный кулинарный цех	лабораторные занятия	Учебный кулинарный цех №9 – площадка по компетенции «Поварское дело» Оснащение: механическое оборудование (миксеры планетарные, блендеры, овощерезка, кутер, тестомесильная машина, мясорубка); - немеханическое (столы производственные, ванны производственные, стеллажи); -тепловое (плиты, конвекционные печи, пароконвектоматы); -холодильное оборудование (холодильники, аппарат шоковой заморозки); - инвентарь, инструменты, цветные разделочные доски; - кухонная и столовая посуда; -приборы, столовое белье. Холодильный шкаф POZISRKFNF-1722 Холодильный шкаф демонстрационный Polair DM 107G Печь пароконвекционная Abat ПКА 6-1/1ПМ с набором

		гастрономических Пароконвектомат UNOX Chefiro XEVC-0,5.11-E1R Апарат шоковой заморозки Abat ШоК6 Вакуумный упаковщик Гриль Delonghi CG-400 Жарочная поверхность электрическая AbatАКО-90П Стол производственный с ванной Стол производственный 1800-600-850 с бортом Стол производственный 1200-600-850 без бортов с 1 полкой Стол производственный с деревянным покрытием Ванны моечные Плита электрическая Онега ПЭ-2 Плита электрическая ПЭ-0.24 ИП с духовым шкафом Плиты индукционные 2-ух конфорочная Hurakan HNK-ICFODV Плита индукционная 4-ёх конфорочная Hurakan Водонагреватель Zerten-50 (бойлер) Стеллажи производственный 800-500-1800 (6 полок) Весы порционные CASSW 10 Овощерезка STARFOOD65M Миксеры планетарные Hurakan HKN-P20FE Мясорубка электрическая EWT INOX ME 220 Фритюрница электрическая Пароварка Соковыжималка Слайсер Boch MAS62R1 Печь СВЧ AIR HoT WP 900-25LM Куттер Robot Coure R2 Системы видеонаблюдения
--	--	--

5.3 Учебно-методическое обеспечение программы

Нормативные источники:

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
4. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
5. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов.
8. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Общественное питание. Термины и определения».
9. Приказ Минтруда России от 08.09.2015г. №610-Н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».
10. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
11. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
13. Санитарные нормы и правила для предприятий общественного питания, Москва: ИНФРА-М, 2002г., -42с.

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник-Москва: Академия, 2015г., 400с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо/ - Ростов н/Д: Март, 2015г.-350с.
3. Володина М.В. Организация хранения и контроля запасов и сырья: учебник /Володина М.В., Сопачева Т.А/ -Москва:Академия,2015г-192с.
4. Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания /Электронный ресурс/: учебное пособие- Москва, ИНФРА М, 2016г.-272с.
5. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: учеб.пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2015.
6. Кащенко В.Ф., Оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2016.
7. Могильный М.П. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. Могильного М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2015.-544 с.
8. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 17-е изд. – СПб.: Профи, 2015.-776
9. Сеницына А.В. «Приготовление сладких блюд и напитков» учебник для студ. учреждений СПО. – Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.;

Дополнительная литература:

1. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008
2. Дубцов Г.Г., Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.

3. Могильный М.П. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/составитель. Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013.-1008 с.

4. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2009.

Интернет-ресурсы

Вид используемых электронных образовательных ресурсов (система электронного обучения, электронный курс, тренажер, симулятор, интерактивный учебник, мультимедийный ресурс, учебные видеоресурсы, др.) и электронных информационных ресурсов (электронно- библиотечные ресурсы и системы; информационно- справочные системы и др.):

- ООО «Научно- производственное объединение Консультант». Договор об информационной поддержке №10555 от 22 апреля 2021

<https://dsm.consultant.ru/cgi/online.cgi?req=home&rnd=sWGrnQ>

- ООО «ЗНАНИУМ». Договор № 39 эбс об оказании услуг по предоставлению доступа к Коллекции СПО от 22 февраля 2022 г.

<https://znanium.com/>

- ООО «Юрайт- академия». Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ раздела «Легендарные книги» от 10.02.2020 г.

<https://urait.ru/library/svobodnyy-dostup>

<https://urait.ru/search?words=Раздел+Легендарные+книги>

- ЭБС «ЛАНЬ». Договор № ОСП 2903-1 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 15 июля 2021 г.

<https://e.lanbook.com/>

- ООО «КноРус медиа». Договор № 2022/25 по оказанию услуг по предоставлению доступа к Коллекции СПО от 22 февраля 2022 г.

<https://www.book.ru/static/license>

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы профессионального обучения по профессии Повар включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

6.1 Промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин. Форма и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

6.2 Итоговая аттестация предусматривает проведение квалификационного экзамена с демонстрацией практических навыков.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и практического опыта программе профессионального обучения. Слушателям курсов, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 квалификационный разряд.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и демонстрацию практических навыков в пределах квалификационных требований и соответствующих профессии Повар.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

Членами экзаменационной комиссии определяется оценка качества освоения программы по профессии. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на квалификационном экзамене, выдаются документы установленного образца.

Пронумеровано и прошито

Шестнацать листов

(*16 листов*)

Директор *[Signature]* Д.В. Рисованая

