

Министерство просвещения Российской Федерации  
Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное негосударственное образовательное учреждение Свердловской  
области «Губернаторский лицей»

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГАОУ СО  
«Губернаторский лицей»  
И.А. Климовских

Приказ № 88/2 от 18.06.2025

**Программа профессионального обучения**  
**(по профессиям рабочих, должностям служащих)**  
**16675 «Повар»**

Квалификация (профессия): 16675 «Повар»  
Срок реализации программы: 1 год (144 ч.)  
Возрастная категория: 16–18 лет

Автор-составитель:  
Ваулина Наталья Васильевна

Екатеринбург, 2025

## Оглавление

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
1. Общая характеристика программы .....	3
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы .....	3
1.2. Цель и задачи реализации программы .....	3
1.3. Планируемые результаты обучения.....	4
1.4. Категория слушателей .....	5
1.5. Документ .....	5
1.6. Срок и трудоемкость обучения.....	5
1.7. Формы образовательной деятельности и типы занятий.....	6
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....	7
2.1. Календарный учебный график.....	7
2.2. Учебный план .....	8
2.3. Учебно-тематическое планирование.....	8
2.4. Содержание программы по темам.....	9
3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.....	11
3.1. Промежуточная аттестация .....	11
3.2. Итоговая аттестация.....	11
3.3. Проверка теоретических знаний.....	11
3.4. Практическая квалификационная работа .....	12
4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	13
5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	14
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.....	16

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа профессионального обучения (по профессиям рабочих, должностям служащих) 16675 «Повар» имеет практико-ориентированную направленность и предусматривает формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, работы в условиях современного производства, обеспечения высокого качества приготовляемых блюд и кондитерских изделий, а также для эффективной работы в организациях общественного питания.

Для составления программы были использованы учебно-методические материалы, разработанные государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

### **1. Общая характеристика программы**

#### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы**

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 № 124-ФЗ
3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59784)
4. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

#### **1.2. Цель и задачи реализации программы**

Цель программы профессионального обучения «Повар»:

Формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций в соответствии с требованиями профессионального стандарта и обеспечения высокого качества приготовляемых блюд и кондитерских изделий.

Задачи программы профессионального обучения «Повар»:

1. Ознакомление с требованиями профессионального стандарта в сфере общественного питания.
2. Формирование умений и навыков приготовления блюд и кондитерских изделий высокого качества.
3. Развитие практических навыков работы в условиях современного производства.
4. Обучение эффективным методам работы в организациях общественного питания.
5. Подготовка к выполнению трудовых функций, связанных с приготовлением пищи и кондитерских изделий.
6. Формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности и деятельность

подчинённых, гражданственность, толерантность, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания.

### 1.3. Планируемые результаты обучения

Результатом освоения программы является освоение следующих компетенций:

ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 1.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 1.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 1.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 1.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 1.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

В результате освоения модуля «Повар» слушатель должен:

#### **Знать:**

1. кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;

2. существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;

3. влияние тепловой обработки на ингредиенты;

4. виды соусов и правила их приготовления;

5. виды супов и правила их приготовления;

6. виды блюд из рыбы, мяса, птицы и правила их приготовления;

7. классические гарниры и дополнения к основным блюдам

8. рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

9. назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

10. нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

11. технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

12. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров методы оценки качества пищевых продуктов;

13. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;

формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства

**Уметь:**

1. демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;

2. подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;

3. подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;

4. следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;

5. сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;

6. изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;

7. готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

8. проводить оценку качества пищевых продуктов,

9. подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.

10. участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве

11. рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, взаимодействовать с коллегами.

#### **1.4. Категория слушателей**

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица, не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

К кандидату на обучение по образовательной программе не предъявляются требования к наличию у него документа об образовании и обучении, определенного уровня образования.

#### **1.5. Документ**

Слушателям, прошедшим обучение по программе профессионального обучения, успешно прошедшим итоговую аттестацию, на основании приказа директора ГАНУ СО «Губернаторский лицей» выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего 16675 «Повар».

#### **1.6. Срок и трудоемкость обучения**

Детализированные сроки обучения согласовываются и утверждаются распоряжением директора.

Общая трудоемкость программы:

144 ак. ч. (4 з. е.), в т. ч. аудиторная (контактная) работа при очной форме обучения составляет 108 – ак. ч., самостоятельная работа – 36 ак. ч., итоговая аттестация – 4 ак. ч; (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 438 от 26 августа 2020 года «Об

утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 534 от 14.07.2023 «Об утверждении профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»).

### **1.7. Формы образовательной деятельности и типы занятий**

Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми образовательной организацией к реализации программ профессионального обучения на иных условиях, – форма осуществления образовательной деятельности по реализуемой программе профессионального обучения.

Цель организации контактной работы – обеспечение качества обучения, позволяющего будущему выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности.

Объём контактной работы определяется образовательной организацией с учетом требований Структурой программы.

Контактная работа включает в себя:

занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на иных условиях, обучающимся), и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации программы профессионального обучения на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

время, отводимое на квалификационный экзамен;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу педагогического работника с обучающимся (в том числе руководство выпускными квалификационными работами).

Расписание учебных занятий, проводимых в форме контактной работы, реализуемой программе формируется в соответствии с учебным планом и типовым календарным учебным графиком. Допускается составление расписания отдельно для разных форм контактной работы.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Календарный учебный график

Начало учебного года – 01.10.2025

Окончание учебного года – 15.06.2026

Продолжительность учебного года – 35 учебных недель

Таблица 1

№	Период обучения	Кол-во недель	Каникулы	Кол-во недель
1	01.10.2025-27.12.2025	13	28.12.2025-11.01.2026	2
2	12.01.2026-15.06.2026	22	-	-

Таблица 2

Используется следующее обозначение, где

о – теоретическое обучение (недели для теоретического обучения)

и – итоговая аттестация (неделя итоговой аттестации)

10.25	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
				о							о							о						о							
11.25	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	
							о											о					о								
12.25	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
						о							о										о								
01.26	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
																о								о							
02.26	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			
							о							о										о							
03.26	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
							о							о										о							
04.26	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	
				о														о						о							
05.26	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
																	о							о							
06.26	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	
	о	о	о	о	о				и																						

## 2.2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)			
	Всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями		
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Промежуточная аттестация, форма
<b>Модуль 1</b> Технология приготовления, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	88	20	68	Зачёт
<b>Модуль 2</b> Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	52	12	40	Зачёт
<b>Итоговая аттестация</b>	4			Демонстрационный экзамен
<b>Итого по программе</b>	144			

## 2.3. Учебно-тематическое планирование

Наименование разделов, тем модуля	Объем часов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	28
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	28
<b>Итого:</b>	140

## 2.4. Содержание программы по темам

Содержание: Общепрофессиональный цикл.

Лекция: Вводный, первичный инструктаж по технике безопасности.

Экскурсия по инновационной мастерской, и ознакомлением с современным технологическим оборудованием. (су-вид, пако-джет, дегидратор, термомикс, гриль Саломандр, конвеерные и подовые пицца-печи, ленточная тестораскаточная машина, тестомес с программным обеспечением регулировки замеса теста и др.)

Лабораторная работа: Молочный коктейль с фруктами.

Экскурсия к работодателю в ресторан «GUSTO»

Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей.

Способы и виды нарезки из разных овощей.

Лабораторная работа

«Картофель, морковь, лук, тыква», «Крем-суп из тыквы»

Лекция:

Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей.

Приготовление и подготовка к реализации горячих супов

Лабораторная работа:

«Борщ классический»

Лекция: Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей.

Лабораторная работа: «Паста из кабачков со сливочным соусом, сыром и томатами».

Лекция: Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп.

Лабораторная работа: «Пудинг рисовый с ягодным соусом».

Лекция: Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога.

Лабораторная работа: «Сырники творожные с начинкой»

Лекция: Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров макаронных изделий.

Лабораторная работа: «Лазанья по-сицилийски»

Лекция: Технология подготовки сырья и приготовления блюд из картофеля.

Лабораторная работа: «Картофельные крокеты с грибным соусом»

Лекция: Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из рыбы.

Лабораторная работа: «Рис с овощами с запеченной горбушой».

Лекция: Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Организация и творческий подход приготовления горячего блюда.

Лабораторная работа: «Запеканка картофельная с мясом».

Лекция: Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса птицы.

Лабораторная работа: «Фрикасе из мяса птицы с булгуром»

Лекция: Лекция: Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров макаронных изделий.

Лабораторная работа: «Паста Карбонара»

Лабораторная работа: «Чикенболы из нежной курочки с грибами, соус из тыквы»,

«Гуляш по-венгерски со свининой и картофелем по-деревенски»

«Горбуша в шпинатно- сливочном соусе с овощным соте»

«Жареная курочка под ананасовым соусом с брокколи во фритюре»

Лекция: Организация и творческий подход приготовления холодного блюда.

Лабораторная работа: «Коул Слоу»

Лекция: Организация и творческий подход приготовления холодного блюда.

Лабораторная работа: «Салат Оливье с нежной курочкой»

Лабораторная работа: «Салат с хрустящим баклажаном»

Лабораторная работа: «Мини бургеры с запеченной курочкой и сочным соусом»

Лабораторная работа: «Рулетики из блинчиков с творожным сыром и ветчиной»

Лабораторная работа: «Рап Цезарь»

Лабораторная работа: Шарлотка с мороженым пломбир»

Лабораторная работа: «Мусс ягодный с соусом из вишни»

Лабораторная работа: «Яблоко в карамельной слойке»

Лекция: Технология обработки сырья и приготовление кондитерских изделий.

Организация и творческий подход приготовления.

Лабораторная работа: «Синабонны с корицей и нежной творожной начинкой»

Лабораторная работа: «Печенье Курабье»

Лабораторная работа: «Эклеры со сливочным кремом»

Лабораторная работа: «Моделирование и лепка из сахарной мастики»

Лабораторная работа: «Рулет меренговый с вишневой начинкой украшен ягодами»

Лабораторная работа: «Пирожное бисквитное Пенечки»

Лабораторная работа: «Классическая итальянская пицца Пепперони»

Готовить и оформлять хлебобулочные и кондитерские изделия в ассортименте, включает в себя все виды работ по модулю.

### **3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Промежуточная аттестация**

Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится в форме выполнения типовых кейсов, демонстрации полученных заданий и (или) тестирования по каждому разделу учебно-тематического плана Структурой программы профессионального обучения по решению организации, реализующей программу и в зависимости от формы ее реализации.

#### **3.2. Итоговая аттестация**

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме комплексного квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе.

Квалификационный экзамен, независимо от вида профессионального обучения, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»).

Проверка теоретических знаний по программе реализуется в форме итогового тестирования и решения кейса по случайному выбору.

Практическое задание позволит оценить навыки слушателей программы.

#### **3.3. Проверка теоретических знаний**

Итоговое тестирование по программе содержит вопросы по всему изученному материалу за весь период обучения. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Примерные тестовые задания:

Тестовое задание 1. Использование оборудования для приготовления основных простых кондитерских изделий

Инструкция

Прежде чем приступить к выполнению тестового задания, внимательно прочитайте вопросы. Если Вы затрудняетесь ответить на вопрос, переходите к следующему, но не забудьте вернуться к пропущенному заданию.

Время выполнения теста – 10 мин.

1 Определите, вид измельчения, который используется при дроблении орехов на МДП-11-1.

1.разрыванием

2.раздавливанием

3.сдвигание одного слоя относительно другого

4.размалыванием

2 Определите, рабочие органы в машине для размалывания кофе:

- 1.электродвигатель
- 2.жернова
- 3.размолочные валики
- 4.сито

3 Определите, толщину слоя муки для определения цвета:

1. 10мм
2. 5мм
3. 15мм
4. 3.мм

4. Дайте характеристику сахара по признакам: определение, технологические свойства.

5 Опишите процесс определения запаха, вкуса муки.

6 Восстановите последовательность эксплуатации электрической фритюрницы.

1. Проверка заземления
2. Разогреть
3. Выключить
4. Проверка санитарного состояния
5. Санитарная обработка
6. Заложить продукты
7. Тепловая обработка
8. Залить жир
9. Охлаждение
- 10.Слить жир
- 11.Вынуть продукты
- 12.Включение
- 13.Закрыть сливной кран

7 Составьте логическую схему принципа действия машины для дробления орехов.

8 Дайте характеристику конструктивных узлов машины ТММ 1М по признакам: части машины и их функции. Данные занесите в таблицу.

Конструктивные узлы	Части машины	Функции

9 Составьте алгоритм правил эксплуатации взбивальной машины.

10 Решите производственную ситуацию: В кондитерском цехе производят следующий ассортимент кондитерской продукции: Торты и пирожные из песочного, бисквитного, заварного теста. Для их оформления используют отделочные полуфабрикаты: помада основная, крема сливочные, фруктовые начинки. Произведите подбор оборудования, которое необходимо для приготовления данного ассортимента кондитерской продукции и обоснуйте свой ответ.

### 3.4. Практическая квалификационная работа

Примерные задания практической части квалификационного экзамена:

«Чикенболы из нежной курочки с запеченным картофелем»,  
«Мини-эклеры со сливочным кремом»

#### **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества освоения программы проводится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

В структуре программы оценка качества освоения программы включает итоговую аттестацию обучающихся в форме комплексного квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен, независимо от вида профессионального обучения, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

С целью оценивания содержания и качества учебного процесса, а также отдельных преподавателей со стороны слушателей и работодателей может проводиться анкетирование, получение отзывов и др.

## 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы создаются организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические условия.

Организационно-педагогические условия реализации программы должны обеспечивать в полном объеме соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям.

При изучении программы используются методики преподавания, предполагающие вместе с традиционными лекционно-семинарскими занятиями решение слушателями вводных задач по разделам программы, занятия с распределением ролевых заданий между слушателями, групповую (командную) работу, применение аудиовизуальных средств обучения, учебно-наглядных пособий.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий составляет 1 академический час (40 минут).

Кадровые условия реализации программы обеспечиваются квалификацией педагогических работников организации, осуществляющей образовательную деятельность, которая должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Также для реализации программы профессионального обучения могут быть привлечены представители работодателей.

Информационно-методические условия реализации программы включают: календарный учебный график, учебно-тематический план, рабочая учебная программа, методические материалы и разработки, а также расписание занятий, разрабатываемые и утверждаемые организацией, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с Типовой программой профессионального обучения.

Материально-технические условия реализации программы должны обеспечивать образовательную деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность (в том числе наличие в собственности или на ином законном основании зданий, помещений, имеющих материально-техническое оснащение, необходимое для проведения теоретических и практических занятий).

Перечень необходимого оборудования для лекционных занятий:

1. Оборудованные аудитории – столы, стулья, доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления демонстрационных материалов, экран (на штативе или навесной);
2. Компьютер;
3. Мультимедиа-проектор;
4. Наглядные пособия: фотографии, таблицы; кейсы, видеофрагменты, материалы для деловых игр и групповых дискуссий.

Перечень оборудования для освоения навыков программы:

Оборудование и технические средства обучения

- 1 Блендер ручной погружной (+насадка венчик+ блендер+ измельчитель +стакан) . SUPRA HBS 1031
- 2 Блюдо для подачи изделий на дегустацию
- 3 Ванна для растапливания шоколада
- 4 Вентилятор на клипсе
- 5 Венчик большой
- 6 Венчик малый
- 7 Весы настольные электронные CAS SW -05W порционные
- 8 Дисковый роликовый нож
- 9 Доска для темперирования 50x100
- 10 Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)
- 11 Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)

- 12 Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5
- 13 Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5
- 14 кисть кондитерская
- 15 Кисть кондитерская силиконовая
- 16 Коврик силиконовый гладкий
- 17 Коврик силиконовый перфорированный
- 18 Кольцо кондитерское
- 19 Кольцо перфорированное
- 20 Корзина для мусора большая
- 21 Корзина для мусора малая
- 22 Куттер
- 23 Лампа для карамели
- 24 Лопатка деревянная
- 25 Лопатка силиконовая
- 26 Микровесы
- 27 Микроволновая печь
- 28 Миска из нержавеющей стали 0,5 л
- 29 Миска из нержавеющей стали 1 л
- 30 Миска пластиковая 3 л
- 31 Набор вилок для работы с шоколадом
- 32 Набор инструментов для моделирования
- 33 Набор кондитерских насадок
- 34 Набор ножей 3 шт
- 35 Набор пинцетов для оформления блюд
- 36 Ножницы
- 37 Палетта кондитерская угловая
- 38 Палетта прямая металлическая, 30 см
- 39 Перчатки силиконовые термостойкие
- 40 Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт
- 41 Пиrometer лазерный
- 42 Планетарный настольный миксер
- 43 Плита индукционная 2-х конфорочная
- 44 Поднос пластик
- 45 Подставка металлическая под разделочные доски
- 46 Подставка под конвекционную печь 900\*900\*900
- 47 Помпа для карамели
- 48 Противень для конвекционной печи алюминиевый
- 49 Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный
- 50 Рама кондитерская квадратная
- 51 Рама кондитерская прямоугольная
- 52 Рамка для нарезных конфет
- 53 Решётка для глазировки 460x260x30 ММ
- 54 Сито большое d=20 см
- 55 Сито малое d=7 см
- 56 Сито среднее d=14 см
- 57 Скалка деревянная
- 58 Скалка кондитерская для моделирования
- 59 Скалка силиконовая
- 60 Сковорода для индукционной плиты
- 61 Смеситель холодной и горячей воды

- 62 Сотейник 1,5 л для индукционной плиты
- 63 Сотейник 1 л для индукционной плиты
- 64 стакан мерный 1 л
- 65 стакан мерный 2 л
- 66 Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой
- 67 Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая/левая)
- 68 Тарелка для подачи десерта 20\*30
- 69 Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400x600)
- 70 Терка для цедры
- 71 Фен строительный
- 72 Форма для конфет поликарбонатная
- 73 Форма силиконовая для миниатюр
- 74 Формы силиконовые для миниатюр
- 75 Холодильный шкаф (+/+)
- 76 Шпатель 18x10
- 77 Шпатель 22x10
- 78 патель (скребок) кондитерский

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Будейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2020.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2021
4. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
5. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2019
6. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2021.
7. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2021.
8. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2019.
9. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2019.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2021.
11. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2021

Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2021
3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. [www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru)
2. [www.o-urok.ru/prof\\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)
3. [www/fartov.com](http://www.fartov.com)