

*Некоммерческое партнерство Саморегулируемая Организация  
«Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и  
здравоохранения»*

---



УТВЕРЖДАЮ  
Директор НПО СРО «АСПОЗ»  
А.Н. Мягков  
«01» февраля 2022 г.

**Основная программа профессионального обучения –  
программа повышения квалификации рабочих,  
служащих по профессии рабочего 16675 «Повар»**  
*код и наименование профессии рабочего или должности служащего<sup>1</sup>*

Уровень квалификации Повар детского питания – 5-й разряд

Срок обучения: 78 часов

Форма обучения очная форма обучения

г. Москва,  
2022 г.

---

# І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Актуальность** данной программы обусловлена повышением внимания со стороны государства вопросу организации правильного питания для подрастающего поколения. Новый импульс развития профессия повар детского питания получила после запуска в 2008 году национального проекта «Образование» по организации качественного питания школьников и государственной поддержки производства горячих обедов для школьной системы.

Данная программа профессионального обучения определяет наиболее оптимальное и эффективное содержание, формы, методы и приемы организации обучения с целью получения результата, направленного на приобретение новых компетенций, получение или повышение квалификаций.

**Основная цель** программы – подготовка слушателей к профессиональной деятельности в качестве Повара детского питания в образовательных организациях независимо от их организационно-правовых форм.

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения – программы повышения квалификации «Повар детского питания – 5-й разряд» составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»».

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

- МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

В программе используются следующие **термины и их определения**:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль.

**ОК** – общая компетенция.

ПК – профессиональная компетенция.  
МДК- междисциплинарный курс.  
ПП- производственное обучение.

В соответствии с поставленной целью **задачами разработки программы** профессионального обучения являются:

- подготовка слушателей по профессии рабочего 16675 «Повар» к работе на пищеблоках образовательных организаций;
- усиление практико-ориентированной составляющей образовательного процесса, направленной на формирование компетенций выпускника в области социального питания;
- подготовка выпускников к прохождению независимой оценки квалификаций со стороны профессионального сообщества, проводимой центром оценки и сертификации квалификации;
- подготовка обучающихся к работе на профильных региональных предприятиях и предприятиях иных регионов.

Содержание программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов<sup>2</sup>, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Учебный план содержит перечень учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модуля<sup>3</sup> с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Рабочие программы учебных дисциплин раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

**Требования к слушателям:** к освоению программы профессионального обучения повышения квалификации по профессии Повар детского питания – 5-й разряд допускаются лица, имеющие 4-й квалификационный разряд по профессии Повар и опыт работы не менее 1 года, лица различного возраста, в т.ч. не имеющие основного общего образования или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Срок освоения программы** повышения квалификации по профессии 16675 Повар детского питания – 5-й разряд составляет 72 академических часа и 6 часов квалификационный экзамен. Количество недель – 2,5.

**Присваиваемая квалификация** слушателю при условии успешного освоения программы повышения квалификации и прохождения итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена - 5-й квалификационный разряд по профессии рабочего «Повар детского питания»<sup>4</sup>.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Программа разработана с учетом требований ЕТКС. Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции"; "Хлебопекарно-макаронное производство"; "Кондитерское производство"; "Крахмалопаточное производство"; "Производство сахара"; "Производство пищевых концентратов"; "Табачно-махорочное и ферментационное производства"; "Эфиромасличное производство"; "Производство чая"; "Парфюмерно-косметическое производство"; "Масложировое производство"; "Добыча и производство поваренной соли"; "Добыча и переработка солодкового

<sup>2</sup> При разработке программы вместо учебных предметов могут предусматриваться дисциплины и (или) профессиональные модули. В этом случае текст и подразделы Программы изменяются соответствующим образом.

<sup>3</sup> Разработчики Программы могут не предусматривать выделение базового и специального циклов или ввести иное структурное деление Программы. В этом случае текст, таблицы и подразделы Программы изменяются соответствующим образом.

<sup>4</sup> Для определения квалификационных требований рекомендуется использовать Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, иные нормативно-правовые документы, устанавливающие квалификационные требования.

корня"; "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства"; "Торговля и общественное питание"; "Производство консервов"

**Характеристика работ.** Приготовление: блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других образовательных организациях: молочных смесей типа "В", восстановленных адаптированных молочных смесей; вязких,—жидких, рассыпчатых каш из различных видов круп, а также блюд из них; отварных, припущенных, тушеных, запеченных блюд из картофеля и овощей; холодных закусок, бутербродов, салатов и винегретов. Варка супов прозрачных; борщей, щей, рассольников, супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, солянок, молочных супов, супов – пюре. Приготовление различных видов красных и белых соусов, соусов на бульонах, сметанных, молочных, яично-маслянных и сладких соусов; блюд из отварного мяса и субпродуктов, тушеного мяса и субпродуктов, блюд из рубленного мяса, мяса запеченного, блюд их сельскохозяйственной птицы, блюд из рыбы (отварная, припущенная, тушеная, запеченная, а так же из котлетной массы), блюд из морепродуктов, гарниров блюд из яиц; блюд из творога; горячих и холодных напитков, сладких блюд, мучных кондитерских и кулинарных блюд. Порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей раннего, дошкольного и школьного возраста.

**Должен знать:** основы и значение питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания; основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, запекания, припускания, тушения, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; способы порционирования блюд; устройство и принцип работы обслуживаемого механического, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; способы предупреждения пищевых отравлений; правила раздачи.

### Комментарии к профессии

На основе приведенных выше характеристик работы и предъявляемых требований к профессиональным знаниям и навыкам составляется должностная инструкция повара детского питания, а также документы, требуемые для проведения собеседования и тестирования при приеме на работу. При составлении рабочих (должностных) инструкций обратите внимание на общие положения и рекомендации к данному выпуску ЕТКС.

Обращаем ваше внимание на то, что одинаковые и схожие наименования рабочих профессий могут встречаться в разных выпусках ЕТКС. Найти схожие названия можно через справочник рабочих профессий.

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"»;

### Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
1	2	3
Повар	Повар	5

Описание трудовых функций, входящих  
в профессиональный стандарт (функциональная карта вида  
профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5	5
			Организация работы бригады поваров	С/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5	

Авторы-разработчики программы:

Меркулова Т.А. к.п.н. руководитель отдела обучения НП СРО «АПСПОЗ»

Тараскина Н.А. главный технолог НП СРО «АПСПОЗ»

## II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Модули	Количество академических часов			Форма промежуточной аттестации
	Всего	В том числе		
		Теор. занятия	Практ. занятия	
<b>Общепрофессиональные Модули</b>				
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	10	-	дз
ОП.02 Основы товароведения	10	10	-	дз
ОП.03 Охрана труда	4	4	-	зачет
<b>Профессиональные Модули</b>				
ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к презентации, реализации и хранению блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков детского питания	10	10	-	-
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков детского питания	8	8	-	дз
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков детского питания	10	10	-	дз
<b>Практика</b>				
Производственная практика	20	-	20	зачет
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>52</b>	<b>20</b>	
<b>Квалификационный экзамен</b>				
Квалификационный экзамен	6	-	6	-
<b>ИТОГО</b>	<b>78</b>	<b>52</b>	<b>26</b>	<b>-</b>

## Календарный учебный график

<b>78 часов</b>											
<b>неделя</b>	1 неделя					2 неделя					6 часов
<b>вид учебной деятельности</b>	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ИА

Т - теоретическое обучение

ПП - производственная практика

ИА - итоговая аттестация

Период обучения по программе повышения квалификации определяется в зависимости от комплектования группы, которая состоит от 10 человек, в связи с чем график учебного процесса имеет общий вид.

### III. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

#### Модуль 1. ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов/уроков	Содержание	Промежуточная аттестация
<b>Раздел «Основы микробиологии в пищевом производстве»</b>		
Урок 1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Понятие о микроорганизмах, влияние на них внешней среды. Общая характеристика основных групп микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.	ДЗ №1 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах и способов предотвращения пищевого отравления
Урок 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Меры их предупреждения	Понятие пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Источники инфицирования пищевых продуктов. Профилактика пищевых инфекций.	
<b>Раздел «Основы физиологии питания детского питания»</b>		
Урок 1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Общее понятие о физиологии питания. Значение полноценного питания для детей Пищевые вещества и их значение. Биологическое значение пищи, химический состав. Основные питательные вещества и их значение для детского организма. Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на неё.	-
Урок 2. Рациональное сбалансированное питание для различных детских групп	Энергетическая ценность пищи. Суточный рацион питания. Режим питания детей разного возраста. Принципы составления меню для детей разного возраста, распределение суточного рациона.	ДЗ №2 Составление рационов питания для детей различной возрастной категории
<b>Раздел «Санитария и гигиена в пищевом производстве»</b>		
Урок 1. Личная гигиена персонала. Требования к личной медицинской книжке	Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Личная гигиена. Уход за кожей тела, рук, ногтями. Правила мытья и дезинфекции рук. Санитарные требования к рабочей одежде. Санитарный режим работников предприятий питания. Санитарная культура. Правила допуска сотрудников пищеблоков образовательных организаций к работе. Требования к личной медицинской книжке. Ведение Гигиенического журнала.	ДЗ №3 Решения ситуационных задач по допуску сотрудников к работе (по заданию преподавателя)
Урок 2. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, посуде и инвентарю	Санитарные требования к устройству и содержанию пищеблоков образовательных организаций, к оборудованию и инвентарю, посуде	ДЗ №4 Решение ситуационных задач по правилам



		пользования мощными и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования
Урок 3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, к реализации готовых блюд	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд, к реализации готовой пищи. Температура и сроки реализации готовых блюд. Бракераж готовых блюд. Правила отбора суточной пробы.	
Урок 4. Санитарные требования к организации питания детей разного возраста	Санитарные требования к организации питания детей разного возраста. Организация санитарного надзора. Санитарное законодательство. Ведение документации пищеблока согласно программе производственного контроля.	

### Модуль 2. ОП.02 «Основы товароведения»

Наименование разделов/уроков	Содержание	Промежуточная аттестация
<b>Раздел «Качество и хранение пищевых продуктов»</b>		
Урок 1. Качество пищевых продуктов и методы его определения.	Качество пищевых продуктов и методы его определения. Основные показатели качества. Факторы влияющие на формирование качества, методы определения качества.	-
Урок 2. Прием пищевой продукции	Прием пищевой продукции. Сопроводительная документация для поступающей на пищеблок пищевой продукции. Требования к продукции животного происхождения (ФГИС Меркурий). Правила проведения органолептической оценки пищевой продукции, поступающей на пищеблок образовательной организации. Ведение Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.	
Урок 3. Основы хранения пищевой продукции	Основы хранения. Правила товарного соседства, режим хранения, факторы, влияющие на качество пищевых продуктов в процессе хранения. Ведение журналов учета температурных и влажностных режимов.	
<b>Раздел «Товароведная характеристика пищевых продуктов для организации питания детей и подростков»</b>		
Урок 1. Ассортимент и характеристика, общие	Ассортимент и характеристика, общие требования к качеству продукции, разрешенной при организации питания детей и	ДЗ №5 Решение ситуационны

требования к качеству продукции, разрешенной при организации питания детей и подростков	подростков. Перечень продукции, которая запрещается при организации питания детей.	х задач по правилам приему пищевой продукции (по заданию преподавателя)
-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

### Модуль 3. ОП.03 «Охрана труда»

Наименование разделов/уроков	Содержание	Промежуточная аттестация
<b>Раздел «Охрана труда в организациях питания»</b>		
Урок 1. Нормативно-правовая база охраны труда	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	Зачет
Урок 2. Основы понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК	

	<p>(предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.</p>	
<p>Урок 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</p>	<p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.</p>	

**Модуль 4. ПМ.01. «Приготовление, оформление и подготовка к презентации, реализации и хранению блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков детского питания»**

Наименование разделов/уроков	Содержание	Промежуточная аттестация
Урок 1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для кулинарной продукции детского ассортимента. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов приготовления полуфабрикатов. Способы хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	-
Урок 2. Документация	Ознакомление с технологической документацией: примерное меню, ежедневное меню, технологические карты. Работа с технологическими картами. Правила расчета количества сырья и продуктов.	-

**Модуль 5. МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков детского питания**

Наименование разделов/уроков	Содержание	Промежуточная аттестация
Урок 1. Производство	Производственное оборудование, инвентарь, посуда для приготовления п\ф на производстве. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	-
Урок 2. Процессы обработки сырья	Технологический процесс механической кулинарной обработки фруктов, овощей. Качественная оценка при приемке на производстве. Схема процесса обработки фруктов, овощей: приемка, взвешивание, сортировка, калибровка, мойка, очистка, промывание и нарезка (простой и сложной формы в зависимости от кулинарного использования). Особенности обработки картофеля и способы предотвращения потемнения. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных и других видов овощей: нарезка, кулинарное назначение овощей. Рыба: пищевая ценность, требование к качеству. Механическая кулинарная обработка	ДЗ № 6 Ознакомление с документацией: примерными меню, технологическими картами; Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий;

	<p>рыбы: предварительная обработка (оттаивание мороженой рыбы, филе промышленного изготовления).</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом, со звеньями. Способы и схема разделки в зависимости от размера и кулинарного использования (мелкой, средней, крупной). Особенности разделки некоторых видов рыб.</p> <p>Обработка мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Качественная оценка при приемке на производстве. Стадии обработки мяса: оттаивание, промывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка и зачистка. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины, кулинарное использование частей.</p> <p>Обработка субпродуктов, сельскохозяйственной птицы, кулинарное использование. Использование пищевых отходов, расчет норм отходов.</p>	
<p>Урок 3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>3. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей.</p> <p>Расчет норм отходов, требование к качеству, сроки и условия хранения полуфабрикатов из фруктов, овощей.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Приготовление рубленой массы, котлетной массы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: нарезка, отбивание, панирование, маринование и др. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Расчет норм отходов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы.</p> <p>Бульоны, виды бульонов. Технология приготовления, использования и хранения в детском питании.</p> <p>Значение изделий из теста в питании детей. Разрыхлители теста. Виды теста.</p>	-

**Модуль 6. МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков детского питания**

Наименование разделов/уроков	Содержание	Промежуточная аттестация
<p>Урок 1. Процесс приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции.</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление супов, соусов. Классификация и ассортимент, пищевая ценность горячих супов, соусов. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации с учетом</p>	-

типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Горячий цех. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Технология приготовления бульонов на разных видах сырья (мясе, рыбе, овощах и др.) Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов. Требования к качеству. Приготовление гарниров к прозрачным супам (клецек; клелей из мяса, птицы, рыбы; пельменей, равиолей; гренек запеченных). Требования к качеству. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления заправочных супов, супов-пюре. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Классификация, ассортимент соусов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Технология приготовления основных соусов и их производных. Требования к качеству, сроки и условия хранения. Организация процесса приготовления и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании, классификация, приемы, применяемые при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий, обеспечивающие сохранение внешнего вида и питательных веществ. Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Расчет соотношения крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Приготовление блюд из каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода, оформление, отпуск. Крупажные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода, оформление, отпуск. Организация процесса приготовления и

приготовление блюд кулинарных изделий из рыбы.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность блюд из рыбы. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции из рыбы. Подготовка к реализации с учетом типа, организации питания, метода обслуживания, способа подачи.

Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления блюд из отварной, жареной припущенной, тушеной и запеченной рыбы. Приготовление блюд из морепродуктов. Рецепттура, нормы отходов. Порционирование, формование, приготовление п/ф из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода, оформление, отпуск.

Организация процесса приготовления и приготовление блюд кулинарных изделий из мяса и субпродуктов.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность блюд из мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Подготовка к реализации с учетом типа, организации питания, метода обслуживания, способа подачи.

Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов в зависимости от способа тепловой обработки и кулинарного использования. Порционирование, формование, приготовление блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода, оформление, отпуск.

Классификация и ассортимент, пищевая ценность блюд из мяса сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции из птицы. Подготовка к реализации с учетом типа, организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Рецепттуры, общие правила, последовательность приготовления птицы: тушки целиком, порционными кусками, панированными полуфабрикатами в зависимости от способа тепловой обработки и кулинарного использования. Приготовление блюд из отварной, запеченной птицы.

	<p>Порционирование, формирование, приготовление блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода, оформление, отпуск.</p> <p>Рекомендуемые практические занятия: Расчет сырья, нормы отходов, определение массы брутто и нетто сырья. Составление технологических карт на приготовление блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы.</p>	
<p>Урок 2. Процесс приготовления и приготовление холодных блюд, закусок, кулинарных изделий</p>	<p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность холодных блюд, закусок, кулинарных изделий. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества готовой кулинарной продукции. Подготовка к реализации с учетом типа, организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Подготовка сырья для приготовления холодных блюд, закусок, кулинарных изделий. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления закусок, салатов и винегретов. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода, оформление, отпуск.</p>	<p>ДЗ № 7. Расчет сырья, нормы отходов, определение массы брутто и нетто сырья. Составление технологических карт на приготовление салатов и винегретов.</p>
<p>Урок 3. Процесс приготовления и приготовление холодных и горячих напитков</p>	<p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность холодных и горячих напитков. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества готовой холодных и горячих напитков. Подготовка к реализации с учетом типа, организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления холодных и горячих напитков. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода, отпуск.</p>	-
<p>Урок 4. Основы диетического (лечебного) детского питания и блюда из продуктов детского питания</p>	<p>Значение и задачи диетического (лечебного) питания. Основные принципы щадящего и диетического питания для детей. Блюда повышенной биологической ценности, их характеристика, использование в диетического (лечебном) питания.</p> <p>Принципы витаминизации пищи.</p>	-



#### IV. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование и содержание разделов практики	Количество часов практической подготовки (академических часов)
Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из различных продуктов.	1
Приготовление скомплектованного обеда для питания детей.	3
Приготовление блюда диетического (лечебного) питания.	2
Приготовление блюда из продуктов детского питания.	1
Ознакомление с ПОП инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организация рабочего места, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации детского питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Приготовление блюд согласно меню ПОП	12
Зачет	1
<b>ИТОГО</b>	<b>20</b>

#### V. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы, обучающиеся должны:

ЗНАТЬ	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания детей.
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий для организации детского питания.
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, 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
УМЕТЬ	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства

	организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания

<b>ПРИОБРЕСТИ ОПЫТ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	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
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания
	Упаковка и хранение пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление полуфабрикатов для детского питания
	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок, салатов, напитков удовлетворяющим требованиям к ассортименту детского питания

*Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессиональных стандартов с учетом терминологии:*

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
<b>Вид профессиональной деятельности (ВПД)</b> Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Приготовление, оформление и подготовка к презентации, реализации и хранению блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков для детского питания
<b>Обобщенная трудовая функция</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания	соответствует профессии «Повар»

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
<p><b>Трудовая функция</b></p> <p><b>Выполнение инструкций по организации рабочего места</b></p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p><b>Трудовое действие</b></p> <p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>основа описания практического опыта</p>
<p><b>Умение</b></p> <p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>Применять регламенты, стандарты и</p>	<p><b>Умение</b></p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>основа определения перечня умений</p>

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
<p>нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	
<p><b>Знание</b>  Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания для детей.  Рецептуры и 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  Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, 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</p>	<p><b>Знание:</b>  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  основа определения перечня знаний</p>
<p><b>Трудовая функция</b>  <b>Выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий для детского питания</b></p>	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, рыбы, мяса, домашней птицы.  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.  ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.  ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы</p>

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
	<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.9. Осуществлять приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
<p><b>Повар детского питания 5-го разряда должен уметь</b></p>	<p>Приготовливать:</p> <p>Блюда для детей различного возраста в садах, школах и других организованных коллективах;</p> <p>Вязкие, жидкие и рассыпчатые каши из различных видов круп, а также блюд из них;</p> <p>Отварные, припущенные, тушеные, запеченные блюда из картофеля и овощей;</p> <p>Холодные закуски, бутерброды, салаты, винегреты;</p> <p>Варить супы прозрачные борщи, щи, рассольники, супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями, солянок, молочных супов, супов-пюре;</p> <p>Приготовливать:</p> <p>Различные виды красных и белых соусов, сметанных, молочных, яично-маслянных и сладких</p>

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
	соусов; Блюда из отварного мяса и субпродуктов, тушеного мяса и субпродуктов, блюда из рубленного мяса, мяса запеченного, блюда их сельскохозяйственной птицы, блюда из рыбы (отварная, припущенная, тушеная, запеченная, а так же из котлетной массы), блюда из морепродуктов; Блюда из творога; Блюда из яиц; Горячие и холодные напитки; Сладкие блюда; Мучные кондитерские и кулинарные блюда; Порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей дошкольного и школьного возраста.

## VI. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Организационно-педагогические условия реализации программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма получения образования:

- сочетание обучения в образовательной организации и обучения в организации, осуществляющей питание детей (производственная практика)

Форма обучения:

*очная*

Наполняемость учебной группы не превышает 10 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения составляет 1 академический час (45 минут).

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения не превышает 36 часов.

6.2. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения, в том числе преподаватели учебных дисциплин, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

6.3. Информационно-методические условия реализации программы:

учебный план;

календарный учебный график;

рабочие программы учебных предметов;

методические материалы и разработки.

6.4. Материально-технические условия реализации программы.

### Перечень учебного оборудования

Модуль 1 ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		Количество
Учебный кабинет теоретических дисциплин	комплект	1
Набор учебной мебели		1
Наглядный материал (в том числе и мультимедийные разработки)		1

Модуль 2 ОП.02 Основы товароведения		
Учебный кабинет теоретических дисциплин	комплект	1
Набор учебной мебели		1
Наглядный материал (в том числе и мультимедийные разработки)		1
Модуль 3 ОП.03 Охрана труда		
Учебный кабинет теоретических дисциплин	комплект	1
Набор учебной мебели		1
Наглядный материал (в том числе и мультимедийные разработки)		1
Модуль 4 ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к презентации, реализации и хранению блюд кулинарных изделий, закусок, напитков под руководством повара		
Учебный кабинет теоретических дисциплин	комплект	1
Набор учебной мебели		1
Наглядный материал (в том числе и мультимедийные разработки)		1
Модуль 5 МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации, презентации, реализации и хранению блюд кулинарных изделий, закусок, напитков под руководством повара		
Учебный кабинет теоретических дисциплин	комплект	1
Набор учебной мебели		1
Наглядный материал (в том числе и мультимедийные разработки)		1
Модуль 6 МДК.01.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации, презентации, реализации и хранению блюд кулинарных изделий, закусок, напитков под руководством повара		
Учебный кабинет теоретических дисциплин	комплект	1
Набор учебной мебели		1
Наглядный материал (в том числе и мультимедийные разработки)		1
Производственная практика (по договору с организацией)		
Учебная лаборатория производственной практики:	комплект	
Стол разделочный 180*60*80		7
Стеллаж для хранения продуктов		3
Производственная ванна		8
<b>Весоизмерительное оборудования:</b>		
Весы настольные электронные		3
<b>Тепловое оборудование:</b>		
Пароконвектомат		3
Конвекционная печь		4
Расстоечный шкаф		1
Плита электрическая 4ЭП-ЖШ на 4 конфорки		1
Электроблинница		1
<b>Холодильное оборудования:</b>		
Шкаф холодильный		5
Холодильник с морозильной камерой		5
Охлаждаемый прилавок-витрина		2
<b>Механическое оборудование:</b>		
Планетарный миксер		1
Блендер		1
Мясорубка		2
Слайсер		1
Процессор кухонный		1

Овощерезка		1
Привод универсальный		1
<b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов</b>		
Овоскоп		1
<b>Оборудования для мойки и сушки посуды:</b>		
Ванны моечные		7
Шкафы для сушки посуды		2

## VII. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме домашних заданий и зачетов. Лица, получившие по итогам промежуточной аттестации неудовлетворительную оценку, к сдаче квалификационного экзамена не допускаются.

Обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу по составлению технологических карт на блюда и их приготовление.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Квалификационный экзамен проводится в организации, в которой проводилась производственная практика.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

### Примеры теоретических заданий итоговой аттестации:

1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
2. Химический состав продовольственных товаров.
3. Безопасность продовольственных товаров.
4. Процессы, происходящие при хранении сырья и продуктов.
5. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
6. Органолептический метод контроля качества.
7. Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства.
8. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
9. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.
10. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
11. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов.
12. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов, соусов.
13. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.
14. Методы сервировки и подачи, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки.
15. Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы.
16. Правила отбора суточной пробы.





**Примеры практических заданий итоговой аттестации:**

1. Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.
2. Распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией.
3. Объяснить правила и продемонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования.
4. Разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы.
5. Владеть техниками, приемами приготовления и подачи супов и соусов.
6. Владеть техниками, приемами приготовления и подачи гарниров.
7. Владеть техниками, приемами приготовления и подачи горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы.
8. Владеть техниками, приемами приготовления и подачи из яиц, творога, сыра, муки.
9. Владеть техниками, приемами приготовления и подачи холодных и горячих напитков.

## **VIII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ**

Учебно-методические материалы представлены:

1. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации) / М.П Могильный В.Н. Иванова, Т.В. Шленская, А.Ю. Баласанян, Т.Ш Шалтумаев; под ред. Могильного М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2014. – 351 с. - 2 единицы.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. – Ростов н/Д : Феникс, 2016 – 374 с. - 20 единиц.
3. Госманов Р.Г., Колычев Н.М., Кабиров Г.Ф., Галиуллин А.К. Санитарная микробиология пищевых продуктов: Учебное пособие. – 2-е изд, испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2015. – 560 с. - 2 единицы.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с. – 20 единиц.