

Министерство образования и науки Удмуртской Республики
Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Центр опережающей профессиональной подготовки Удмуртской Республики»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель БПОУ УР «ИТЭТ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «ЦОПП УР»

_____ Т. З. Жаворонкова
«06» августа 2024г.

_____ Е.А. Емельянова
«06» августа 2024 г.
приказ № 22-ОД

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОГРАММЫ:	Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»
ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:	33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)
НАИМЕНОВАНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ	Повар
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ:	очная
ТРУДОЕМКОСТЬ ПРОГРАММЫ /ОБЪЕМ, часов:	108
СРОК ОБУЧЕНИЯ:	12 недель

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

СОСТАВИТЕЛИ
(РАЗРАБОТЧИКИ): Жигалко Татьяна Евгеньевна, заместитель руководителя по ДО и
СТВ БПОУ УР «ИТЭТ»
Ракова Татьяна Михайловна, специалист по УМР 1 кат. АНО ДПО
«ЦОПП УР»

СОГЛАСОВАНО
на заседании методического совета по экспертизе
образовательных программ
АНО ДПО «ЦОПП УР»

Протокол №3 от «05» августа 2024 г.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023г. №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 882/391;
- приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта "Повар"».

Программа реализуется в сетевой форме, которая обеспечивает возможность освоения обучающимися образовательной программы и (или) отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов с использованием ресурсов нескольких организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

При сетевой форме реализации программы базовой организацией является автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Центр опережающей профессиональной подготовки Удмуртской Республики» (далее – АНО ДПО «ЦОПП УР»), организацией-участником – бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики «Ижевский торгово-экономический техникум» (далее – БПОУ УР «ИТЭТ»).

БПОУ УР «ИТЭТ», являясь профессиональной образовательной организацией, реализующей основные образовательные программы СПО по профилю настоящей программы профессионального обучения, обеспечивает практическую подготовку обучающихся.

1.2. Перечень сокращений

ПС – профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н.

ОТФ – обобщенные трудовые функции;

ТФ – трудовые функции;

ТД – трудовые действия;

ПК – профессиональные компетенции;

ПН – профессиональные навыки;

У – умения;

З – знания;

Д/з – дифференцированный зачет;

КЭ – квалификационный экзамен.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

1.3. Цель реализации программы

Цель образовательной программы – формирование у обучающихся профессиональных компетенций, обеспечивающих получение квалификации по профессии рабочего «Повар».

Образовательная программа направлена на:

- профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом вида профессиональной деятельности, на основании требований ПС;
- создание благоприятных психолого-педагогических условий для развития личности обучающегося путем гуманизации межличностных отношений, формирование навыков общения обучающихся, основанных на принципах взаимного уважения и взаимопомощи, ответственности, коллективизма и социальной солидарности;
- приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения, принятым в российском обществе на основе российских базовых конституционных норм и ценностей;
- формирование у обучающихся активной гражданской позиции, чувства ответственности за свою страну, причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России;
- формирование способности обучающихся реализовать свой потенциал в условиях современного общества, развитие творческого потенциала обучающихся; их организационно-коммуникативных навыков.

Лица, успешно сдавшие квалификационный экзамен, по результатам профессионального обучения получают квалификацию по профессии рабочего «Повар», что подтверждается документом о квалификации – свидетельством о профессии рабочего, должности служащего.

1.4. Планируемые результаты обучения

Результаты освоения образовательной программы определены на основе требований ПС.

В результате освоения образовательной программы обучающийся должен освоить: профессиональные компетенции, соответствующие трудовым функциям обобщенной(ых) трудовой(ых) функции(й) ПС:

ОТФ		ТФ		ПК	
код и уровень квалификац ии	наименование	код	наименование	код	наименование
Код А Уровень 3	Приготовлен ие блюд, напитков и кулинарных изделий под руководство м повара	A/01.3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	ПК.1	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара
		A/02.3	Выполнение задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

профессиональные навыки, соответствующие трудовым действиям трудовых функций ПС:

- ПН1. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПН2. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.
- ПН3. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- ПН4. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий.
- ПН5. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
- ПН6. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
- ПН7. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос.
- ПН8. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

умения соответствующих трудовых функций ПС:

- У1. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- У2. Использовать посудомоечные машины.
- У3. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.
- У4. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.
- У5. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- У6. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- У7. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.
- У8. Производить обработку овощей, фруктов и грибов.
- У9. Нарезать и формовать овощи и грибы.
- У10. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- У11. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- У12. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
- У13. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты.
- У14. Готовить блюда и гарниры из овощей.
- У15. Готовить каши и гарниры из круп.
- У16. Готовить блюда из яиц.
- У17. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий.
- У18. Готовить блюда из бобовых.
- У19. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов.
- У20. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов.
- У21. Готовить блюда из домашней птицы.
- У22. Готовить мучные блюда.
- У23. Готовить горячие напитки и сладкие блюда.
- У24. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка.
- У25. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

знания соответствующих трудовых функций ПС:

31. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.
32. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
33. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.
34. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
35. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.
36. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.
37. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.
38. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
39. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.
310. Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

1.5. Категория обучающихся

К освоению образовательной программы допускаются лица различного возраста, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образование, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.6. Форма обучения: очная.

1.7. Объем и срок освоения образовательной программы

Объем (трудоемкость) образовательной программы составляет 108 академических часов.

Срок освоения образовательной программы составляет 12 недель.

1.8. Итоговая аттестация

Образовательная программа завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

№	Наименование компонентов программы	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			лекции	практические и лабораторные занятия	промежуточный и итоговый контроль	
1.	Модуль 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	58	14	42	2	Д/з
2.	Модуль 2. Старт карьеры	4	1	3	-	-
3.	Практика	36	-	36	-	зачет
4.	Итоговая аттестация	10	-	-	10	КЭ
4.1.	проверка теоретических знаний	2	-	-	2	
4.2.	практическая квалификационная работа	8	-	-	8	
	ИТОГО:	108	15	81	12	

Практикоориентированность – 75,0%

2.2. Учебно-тематический план

№	Наименование компонентов программы	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия	промежут. и итоговый контроль	
1.	Модуль 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	58	14	42	2	Д/з
1.1.	Тема 1.1. Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	6	2	4	-	оценка результатов выполнения практических заданий
1.2.	Тема 1.2. Охрана труда. Пожарная безопасность	2	2	-	-	устный опрос
1.3.	Тема 1.3. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	8	2	6		оценка результатов выполнения практических заданий
1.4.	Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	22	4	18		оценка результатов выполнения практических

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

№	Наименование компонентов программы	Всего, час.	В том числе:			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборат. занятия	промежут. и итоговый контроль	
	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					заданий
1.5.	Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	2	10		оценка результатов выполнения практических заданий
1.6.	Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	6	2	4		оценка результатов выполнения практических заданий
1.7.	Промежуточная аттестация по Модулю 1	2	-	-	2	Д/з
2.	Модуль 2. Старт карьеры	4	1	3	-	-
2.1	Тема 2.1. Старт карьеры. Карьерная траектория развития	4	1	3	-	-
2.1.1	Старт карьеры: поиск работы, резюме, собеседование	1	1	-	-	устный опрос
2.1.2	Составление резюме потенциального работника. Подготовка к собеседованию	1	-	1	-	оценка результатов выполнения практических заданий
2.1.3	Планирование карьерной траектории развития. Построение образовательно-профессиональной траектории.	2	-	2	-	оценка результатов выполнения практических заданий
3	Практика	36	-	36	-	зачет
4	Итоговая аттестация	10	-	-	10	КЭ
	ИТОГО:	108	15	81	12	

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

2.3. Рабочая программа

Модуль 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Тема 1.1. Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы

1.1.1. Классификация технологического оборудования, виды производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Лекция – 2 часа

Механическое и холодильное оборудование, тепловые аппараты: виды, понятие об устройстве, принцип действия, режимы работы, правила безопасной эксплуатации. Виды производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении кулинарной продукции. Типовые правила эксплуатации.

1.1.2. Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования.

Практическое занятие – 2 часа

Подготовка к работе и уборка рабочего места. Особенности эксплуатации механического оборудования и весоизмерительных приборов для выполнения работ на различных участках предприятия общественного питания.

1.1.2. Организация работы повара по тепловой обработке продуктов и полуфабрикатов.

Практическое занятие – 2 часа

Отработка навыков безопасной эксплуатации инжекторных и бойлерных пароконвектоматов.

Тема 1.2. Охрана труда. Пожарная безопасность.

1.2.1. Обеспечение охраны труда и пожарной безопасности в предприятии общественного питания.

Лекция – 2 часа

Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Обучение работников безопасности труда. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации. Пожарная безопасность: понятие, последствия несоблюдения. ФЗ «О пожарной безопасности». Средства пожаротушения и порядок их использования.

Тема 1.3. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.3.1. Обработка сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд разнообразного ассортимента.

Лекция – 2 часа

Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и мясных продуктов, домашней птицы. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов.

1.3.2. Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов.

Практическое занятие – 2 часа

1.3.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

Практическое занятие – 2 часа

1.3.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Практическое занятие – 2 часа

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.4.1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Лекция – 4 часа

Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.

1.4.2. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента.

Практическое занятие – 4 часа.

1.4.3. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Практическое занятие – 4 часа.

1.4.4. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

Практическое занятие – 4 часа.

1.4.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Практическое занятие – 2 часа.

1.4.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы разнообразного ассортимента.

Практическое занятие – 4 часа.

Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.5.1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Лекция – 2 часа

Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Органолептическая оценка качества и безопасности.

1.5.2. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента.

Практическое занятие – 4 часа.

1.5.3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Практическое занятие – 2 часа.

1.5.4. Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы разнообразного ассортимента.

Практическое занятие – 4 часа.

Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента.

1.6.1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента.

Лекция – 2 часа

Характеристика, последовательность этапов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

количества в соответствии с технологическими требованиями. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации.

1.6.2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента.

Практическое занятие – 4 часа.

1.7. Промежуточная аттестация по модулю 1 «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара»

Дифференцированный зачет – 2 часа.

Модуль 2. Старт карьеры

Тема 2.1. Старт карьеры. Карьерная траектория развития

2.1.1. Старт карьеры: поиск работы, резюме, собеседование

Лекция – 1 час.

Понятие «рынок труда». Актуальные требования рынка труда. Россия – страна безграничных возможностей и профессионального развития. Познавательные цифры и факты об отраслях экономического развития, профессиональных навыков и качеств, востребованных в будущем.

Спрос и предложение на рынке труда РФ на молодых специалистов. Особенности трудоустройства молодёжи в Удмуртской Республике. Трудоустройство граждан при содействии службы занятости населения в УР. Региональные меры содействия занятости, в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.

Основные каналы поиска работы для выпускников. Активный и пассивный поиск вакансий.

Основные правила создания «продающего» резюме. Типичные ошибки при составлении резюме.

2.1.2. Составление резюме потенциального работника. Подготовка к собеседованию

Практическое занятие – 1 час.

Отработка навыков составления резюме. Разбор типичных ошибок при составлении резюме.

Подготовка к собеседованию. Виды собеседований. Прохождение классического собеседования. Примеры поддержания коммуникаций после собеседования.

2.1.3. Планирование карьерной траектории развития. Построение образовательно-профессиональной траектории.

Практическое занятие – 2 часа.

Формирование представления о выборе, развитии и возможных изменениях в построении персонального карьерного пути. Знакомство с приемами построения карьерных траекторий развития.

Подходы к построению образовательно-профессиональной траектории. Разбор и обсуждение полученного опыта по итогам профессионального обучения. Постановка образовательных и карьерных целей (стратегических и тактических). Формирование планов образовательных шагов и формулирование траектории развития (последовательность реализации целей).

Актуализация знаний по выбору образовательной организации: организации высшего образования (ВО, вузы) или организации среднего профессионального образования (СПО) как первого шага формирования персонального карьерного пути.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

2.4. Тематический план и содержание практики

№ разделов / тем	Наименование разделов/тем. Виды работ	Количество часов
1.	Подготовка рабочего места, выбор, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Личная гигиена повара, техника безопасности, охрана труда на предприятиях питания. <i>Виды работ:</i> Правила организации рабочего места повара, проверка исправности и эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор инвентаря и оборудования и безопасное использование его. Использование посудомоечной машины. Чистка, мойка и уборка оборудования, инвентаря после их использования	1
	<i>Виды работ:</i> Личная гигиена повара. ХАССП в организациях питания. Правила техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности в организациях питания	1
2.	Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов, салатов разнообразного ассортимента. <i>Виды работ:</i> Использование рецептуры, технологических карт приготовления блюд. Приготовление отваров, бульонов. Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд.	2
	<i>Виды работ:</i> Приготовление, оформление, подача супов и соусов разнообразного ассортимента.	4
3.	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, разнообразного ассортимента. <i>Виды работ:</i> Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд. Подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд. Приготовление, оформление, подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента	2
	<i>Виды работ:</i> Приготовление, оформление, подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	4
	<i>Виды работ:</i> Приготовление, оформление, подача блюд из яиц, творога разнообразного ассортимента	2
4.	Приготовление блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента <i>Виды работ:</i> Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд. Подготовка рыбных полуфабрикатов. Приготовление, оформление, подача блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	2

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»		
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего	
	<i>Виды работ:</i> Приготовление, оформление, подача закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
5.	Приготовление блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента <i>Виды работ:</i> Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд. Подготовка полуфабрикатов из мяса, домашней птицы. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд. Приготовление, оформление, подача блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента	2
	<i>Виды работ:</i> Приготовление, оформление, подача закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента	4
	Приготовление, оформление, подача блюд из домашней птицы разнообразного ассортимента	4
6.	Приготовление сладких блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента <i>Виды работ:</i> Проверка органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Использование рецептуры, технологических карт приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Приготовление, оформление, подача сладких блюд разнообразного ассортимента	2
	<i>Виды работ:</i> Приготовление, оформление, подача напитков разнообразного ассортимента	1
7.	Промежуточная аттестация. Зачет по практике	1
	ИТОГО:	36

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

2.5. Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование компонентов программы
1 неделя	Модуль 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Тема 1.1. Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы. Тема 1.2. Охрана труда, Пожарная безопасность. <i>Практика</i>
2 неделя	Тема 1.3. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3 неделя – 5 неделя	Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента <i>Практика</i>
6 неделя – 7 неделя	Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента <i>Практика</i>
8 неделя – 9 неделя	Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента <i>Практика</i>
11 неделя	<i>Практика</i>
12 неделя	Модуль 2. Старт карьеры Тема 2.1. Старт карьеры. Карьерная траектория развития
12 неделя	Квалификационный экзамен

*Точный порядок реализации компонентов программы определяется расписанием занятий.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Программа с практической подготовкой реализуется в профильной организации (в профессиональной образовательной организации, реализующей основные образовательные программы по профилю настоящей программы профессионального обучения (далее – профильная организация).

В соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы и договором о практической подготовке БПОУ УР «ИТЭТ» обеспечивает наличие на своей территории материально-технического оснащения рабочих мест преподавателя и обучающихся, которое отражено в Приложении 1 к программе.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные правовые акты, иная документация:

1. Закон РФ "О защите прав потребителей" от 07.02.1992г. №2300-1.
2. Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

Основные источники:

1. Ледовских, Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н. А. Ледовских, А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 6-е изд., испр. и дораб. - М.: Академия, 2021. - 224 с. – Режим доступа: <https://academia-moscow.ru/reader/?id=620024&demo=Y> (дата обращения: 01.08.2024).
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 01.08.2024).
3. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2023. - 192с. – Режим доступа: <https://academia-moscow.ru/reader/?id=686205&demo=Y> (дата обращения: 01.08.2024).

Дополнительные источники и интернет-ресурсы:

1. Богушева, В. Ч. Технология приготовления пищи. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 374с.
2. Бурашников, Ю.М., Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2020. - 288 с. – Режим доступа: <https://academia-moscow.ru/reader/?id=511395&demo=Y> (дата обращения: 01.08.2024).
3. Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд.,

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 304 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/518096> (дата обращения: 01.08.2024).

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240с. – Режим доступа: <https://academia-moscow.ru/reader/?id=325022&demo=Y> (дата обращения: 01.08.2024).
5. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ А. П. Альбов [и др.]; под общей редакцией А. П. Альбова, С. В. Николукина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 425 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16691-0. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/531500> (дата обращения: 01.08.2024).
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. Ф. Л. Марчука. - М.: Хлебпродинформ, 1994, 1996. - 602с.

Интернет-ресурсы:

1. HeadHunter: работа, поиск персонала и публикация вакансий [Электронный ресурс] / Группа компаний HeadHunter. – Режим доступа: <https://hh.ru/> (дата обращения: 01.08.2024).
2. SuperJob: работа и вакансии [Электронный ресурс] / SuperJob. – Режим доступа: <https://www.superjob.ru/> (дата обращения: 01.08.2024).
3. Интерактивный портал Государственной службы занятости населения Удмуртской Республики [Электронный ресурс] / КУ УР «Республиканский центр занятости населения». – Режим доступа: <https://szan.mintrud18.ru/> (дата обращения: 01.08.2024).
4. Работа в России [Электронный ресурс] / Федеральная служба по труду и занятости. – Режим доступа: <https://trudvsem.ru/> (дата обращения: 01.08.2024).
5. Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.consultant.ru/> (дата обращения: 01.08.2024).
6. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.pitportal.ru> (дата обращения: 01.08.2024).
7. Рецепты национальных блюд [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://yummybook.ru/category/nacionalnye-blyuda> (дата обращения: 01.08.2024).

В соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы и договором о практической подготовке БПОУ УР «ИТЭТ» обеспечивает доступ обучающихся к информационным источникам.

3.3. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Реализация программы обеспечивается учебно-методическим комплектом, включающим:

- презентационный (наглядный) материал для теоретических и практических занятий – в соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы и договором о практической подготовке их наличие обеспечивает БПОУ УР «ИТЭТ»;
- методические материалы по выполнению практических работ – в соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы и договором о практической подготовке их наличие обеспечивает БПОУ УР «ИТЭТ»;
- оценочные средства для промежуточной аттестации (в Приложении 2 к Программе);
- оценочные средства для итоговой аттестации (в Приложении 2 к Программе).

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками, имеющими достаточную квалификацию и опыт работы в соответствующей области профессиональной деятельности, привлекаемыми к педагогической деятельности в АНО ДПО «ЦОПП УР» и в БПОУ УР «ИТЭТ» на законных основаниях.

3.5. Организация образовательного процесса

Программа реализуется в форме практической подготовки в профильной организации.

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при освоении тем образовательной программы, предусмотренных учебным планом, путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с профессиональной деятельностью, а также включает отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При организации практической подготовки обучающиеся и преподаватели обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации, требования охраны труда и техники безопасности.

При реализации программы используются лекционные и практические занятия с применением фронтальных, индивидуальных и групповых форм работы.

Формы и методы, приемы, применяемые на занятиях: словесные методы (лекция, беседа, опрос, консультации); наглядные методы (компьютерная и видео презентация, демонстрация натуральных образцов оборудования); практические (практическая работа, лабораторная работа, само оценивание, мастер-класс, проблемная ситуация, моделирующая профессиональную деятельность);

Используемые технологии обучения: информационно-коммуникационные технологии; технологии развития критического мышления; здоровьесберегающие технологии; практико-ориентированное обучение, элементы дуального обучения (более 80% заняла практическая деятельность студентов).

Для проведения практических занятий и практики используются:

- мастерская по компетенции «Поварское дело»,
- лаборатория (мастерская) «Учебный кулинарный цех. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Преподаватели могут проводить для обучающихся индивидуальные и групповые консультации (при необходимости).

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. Формы аттестации

Результатом освоения программы являются сформированные компетенции и их компоненты в соответствии с разделами 1.3 и 1.4 программы. Оценка качества освоения программы осуществляется по результатам освоения обучающимся компонентов программы в рамках текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Для успешного освоения программы обучающемуся необходимо:

- посетить не менее 80% учебных занятий, практики и пройти (выполнить) не менее 80% мероприятий текущего контроля, предусмотренных программой;
- успешно пройти промежуточную и итоговую аттестацию.

Промежуточная аттестация по итогам освоения компонентов программы проводится за счет часов, отведенных на их освоение, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Наименование компонентов программы	Формы текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Модуль 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	устный опрос, оценка результатов выполнения практических/лабораторных заданий	Дифференцированный зачет
Модуль 2. Старт карьеры	оценка результатов выполнения практических заданий	–
Практика	оценка результатов выполнения лабораторных заданий	зачет

Зачет по практике оценивается по двухуровневой шкале – отметками «зачтено» / «не зачтено». В содержание зачета включается оценка выполнения всех видов заданий, предусмотренных программой практики.

Итоговая аттестация предназначена для определения соответствия сформированных у обучающихся компетенций, знаний, умений и навыков планируемым в программе профессиональной подготовки образовательным результатам и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификации по профессии рабочего «Повар».

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в соответствующем профессиональном стандарте.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

4.2. Оценочные материалы

Оценочные материалы представлены в Приложении 2.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

Приложение 1

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и обучающегося

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования
1	2	3
Лекции	Аудитория «Организации и технологии отрасли»	Компьютер 4Gb, 500Gb, HDMI
		Мультимедийный проектор
		Рулонный экран
		Колонки
		Флипчарт
		Сплиттер
		Видеокамера с выходом в Интернет (оборудование обеспечивает возможность onlain трансляции)
Лекции	Аудитория «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»	Персональный компьютер 4Gb, 500Gb, HDMI
		Интерактивный комплект: доска IQ Board-DVT, проектор INFOCUS
		Документ камера IQ VIEW
		Система КРУСТ ИС120 для слабослышащих
		Натуральные образцы технологического и весоизмерительного оборудования
Лабораторные занятия, практика	Мастерская по компетенции «Поварское дело»	Пароконвектоматы ПКА 6-1/1ПМ2
		Плиты индукционные COBOR, четырёх конфорочные, стационарные
		Фритюрница V 8л, настольная
		Термомиксер «HURAKAN»
		Дегидратор «HURAKAN»
		Шкафы холодильные POLAIR CB105-S
		Шкаф шоковой заморозки «HURAKAN»
		Планетарные миксеры ROSSO, стационарные
		Блендер «HURAKAN» V=2л, стационарный
		Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H
		Слайсер ESL-220
		Кофемолка
		Упаковщик Вакуумный HURAKAN HKN-V AC400M2
		Весы электронные настольные CAS
		Производственные столы (нержавеющая сталь)
		Стеллажи (нержавеющая сталь)
Стол с моечной ванной (нержавеющая сталь, двухсекционные)		
Инвентарь, кухонная и столовая посуда, приборы в необходимом ассортименте		
Лабораторные занятия, практика	Лаборатория (мастерская) «Учебный кулинарный цех.	Пароконвектоматы ПКА 6-1/1ПМ2
		Плиты индукционные INDOKOR In7000 D
		Фритюрница V 4л, настольная
		Шкафы холодильные (стеклянная дверь,

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	металлическая дверь; низкотемпературные, средне температурные)
	Шкаф шоковой заморозки «HURAKAN»
	Миксеры планетарные 5K45SSEWH
	Блендер HURAKAN NKN-НВН850 200x220x500
	Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H
	Слайсер ESL-220
	Слайсер для ананаса D=150 мм
	Тестомес J-6 BF
	Кухонный комбайн Термомикс ТМ6
	Весы электронные настольные CAS
	Производственные столы (нержавеющая сталь)
	Стеллажи (нержавеющая сталь)
	Моечные ванны (нержавеющая сталь, двухсекционные)
	Облучатели бактерицидные ОРБН 2Х15-01
	Стерилизаторы ножей M00074982
Инвентарь, кухонная и столовая посуда, приборы в необходимом ассортименте	

Материально-техническое оснащение рабочего места обучающегося:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Кол-во, шт	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория «Организации и технологии отрасли»	Стол	15	
		Стул	30	
		Инфракрасная акустическая система	1	
Лекции	Аудитория «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»	Стол	15	
		Стул	30	
		Система КРУСТ ИС120 для слабослышащих	1	
Лабораторные занятия, практика	Мастерская по компетенции «Поварское дело»	Пароконвектоматы	5	ПКА 6-1/1ПМ2
		Плиты индукционные четырёх конфорочные, стационарные	5	COBOR
		Фритюрница	1	V 8л, настольная
		Термомиксер	1	«HURAKAN»
		Дегидратор	1	«HURAKAN»
		Шкафы холодильные	5	POLAIR CB105-S
		Шкаф шоковой заморозки	1	«HURAKAN»
		Планетарные миксеры	5	ROSSO
		Блендер стационарный	5	«HURAKAN» V=2л
		Соковыжималка шнековая	1	Hurakan HKN-CS600H
		Слайсер	1	ESL-220
		Кофемолка	1	
		Упаковщик Вакуумный	1	HURAKAN HKN-V AC400M2
Весы электронные настольные	5	CAS		

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

		Производственные столы	по количеству рабочих мест	нержавеющая сталь
		Стеллажи		нержавеющая сталь
		Столы с моечной ванной		нержавеющая сталь, двухсекционные
		Инвентарь, кухонная и столовая посуда, приборы	в необходимом ассортименте	
Лабораторные занятия, практика	Лаборатория (мастерская) «Учебный кулинарный цех. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Пароконвектоматы	3	ПКА 6-1/1ПМ2
		Плиты индукционные	6	INDOKOR In7000 D
		Фритюрница	1	V 4л, настольная
		Шкафы холодильные (стеклянная дверь, металлическая дверь)	по количеству рабочих мест	низкотемпературные, среднетемпературные
		Шкаф шоковой заморозки		1
		Миксеры планетарные	3	5K45SSEWH
		Блендер	3	HURAKAN NKN-HBH850 200x220x500
		Соковыжималка шнековая	1	Hurakan HKN-CS600H
		Слайсер	1	ESL-220
		Слайсер для ананаса	1	D=150 мм
		Тестомес	1	J-6 BF
		Кухонный комбайн	1	Термомикс ТМ6
		Весы электронные настольные	6	CAS
		Производственные столы	по количеству рабочих мест	нержавеющая сталь
		Стеллажи		нержавеющая сталь
		Моечные ванны		нержавеющая сталь, двухсекционные
		Облучатели бактерицидные	3	ОРБН 2Х15-01
		Стерилизаторы ножей	3	M00074982
Инвентарь, кухонная и столовая посуда, приборы	в необходимом ассортименте			

Перечень расходных продуктов (сырья), необходимых для выполнения лабораторных работ и практики:

1. Молочные продукты:

- молоко
- сливки 25 %, 35%
- сливочное масло
- сметана
- сыр
- творог

2. Мясо (свинина, говядина);

3. Рыба;

4. Домашняя птица;

5. Яйцо куриное;

6. Грибы;

7. Овощи свежие:

- капуста
- лук
- морковь
- огурец

8. Фрукты:

- апельсин
- груша
- лимон
- яблоки

9. Макаaronные изделия в ассортименте;

10. Консервированные продукты:

- кукуруза консервированная
- огурцы соленые
- томатная паста

11. Зерновые и бобовые культуры:

- белый рис
- крупа гречневая
- горох

12. Масло подсолнечное;

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 «Повар»	
АНО ДПО «ЦОПП УР»	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего/должности служащего

- перец
- свекла
- томаты
- картофель

- 13. Дрожжи
- 14. Сахар
- 15. Соль
- 16. Мука
- 17. Сухари панировочные