

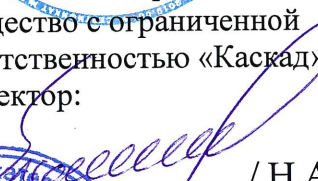
СОГЛАСОВАНО
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ
«Кулинар»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ЦОПП


Ю.А. Митько/
«20» апреля 2023 г.

_____/В.А. Лихачева/
« ____ » _____ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
Общество с ограниченной
ответственностью «Каскад»
Директор:


_____/ Н.А. Елькина/
«20» апреля 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА:
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки (специальности): Руководитель (управляющий, менеджер) отдела (службы) предприятия питания

Категория слушателей: Не менее одного года практического опыта не ниже 4-го квалификационного уровня

Уровень квалификации: 5

Объем: 36 академ. часов

Срок: 1 неделя

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: Единовременно (непрерывно)

Екатеринбург, 2023

Заявка

на проведение экспертизы образовательных программ

Просим выполнить оценку качества качества на соответствие требованиям, предъявляемым к опережающей профессиональной подготовке кадров и предоставить результаты в виде рецензии на следующие образовательные программы:

п/п	Наименование компетенции	Наименование образовательной программы	Вид (подвид) образовательной программы (ПМ, П ПО, ПП ПО, ПК ПО, ПП ДПО, ДОО, ПК ДПО)	Тип программы ²	Объем образовательной программы (в часах)	Планируемые сроки реализации программы
1.	Руководитель отдела предприятия питания	Заведующий производством предприятия общественного питания	ПК ДПО – Программа повышения квалификации Заведующий производством на предприятии общественного питания	Отраслевая программа	36	27.03.2023г.- 31.03.2023г.

Контакты ответственного лица: Гурьева Светлана Валерьевна, Мастер производственного обучения, тел. +79028731400, sergeeva767@gmail.ru

Директор ГАПОУ СО «ТИП» «Кулинар»:

Ю.А. Митько/

Дата "21" апреля 2023 г.



1 П ПО - подготовка по программе профессионального обучения

ПП ПО - переподготовка по программе профессионального обучения

ПК ПО - повышение квалификации по программе профессионального обучения

ПП ДПО - профессиональная переподготовка по программе

ДОО - дополнительные общеразвивающие программы ПМ- программа профессионального модуля

2 профессиональные модули - программы профессиональных модулей для интегрирования в образовательные программы среднего профессионального образования;

программа для обучающихся общеобразовательных организаций - дополнительные общеразвивающие программы, обеспечивающие профессиональную ориентацию обучающихся в виде профессионального проб; программы профессионального обучения, направленные на получение обучающимися первой профессии;

программа под заказ работодателей - образовательные программы включают в себя дополнительные профессиональные программы и основные программы профессионального обучения, ориентированные на специфику конкретного производства и особенности технологического процесса на отдельных предприятиях и направлены на целевое освоение сотрудниками предприятий новых и перспективных профессиональных технологий;

отраслевые программы - образовательные программы включают в себя дополнительные профессиональные программы и основные программы профессионального обучения, ориентированные на программы развития отраслей, в том числе на освоение новых и сквозных отраслевых технологий, оборудования, инструментов, материалов;

50+ - образовательные программы для граждан в возрасте "50+";

программы для педагогических работников- дополнительные профессиональные программы повышения квалификации педагогических работников образовательных и иных организаций

СОГЛАСОВАНО
Директор ГАПОУ СО «ТИПУ
«Кулинар»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ЦОПП

_____/ Ю.А. Митько/
«20» апреля 2023 г.

_____/В.А. Лихачева/
« ____ » _____ 2023 Г.

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя
Общество с ограниченной
ответственностью «Каскад»
Директор:

_____/ Н.А. Елькина/
«20» апреля 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА:
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки (специальности): Руководитель (управляющий, менеджер) отдела (службы) предприятия питания

Категория слушателей: Не менее одного года практического опыта не ниже 4-го квалификационного уровня

Уровень квалификации: 5

Объем: 36 академ. часов

Срок: 1 неделя

Форма обучения: Очная

Организация процесса обучения: Единовременно (непрерывно)

Екатеринбург, 2023

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Разработчик(и): Гурьева Светлана Валерьевна Мастер производственного обучения

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрено на заседании

Методического совета

Центра опережающей профессиональной подготовки

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ Г.

Председатель _____ / _____

Оглавление

1. Общая характеристика программы	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы	4
1.2. Цели реализации программы	4
1.3. Требования к слушателям	4
1.4. Требования к результатам освоения программы	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план	5
3. Календарный учебный график.....	6
4. Программы учебных модулей.....	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	8
5.1. Материально-техническое обеспечение	8
5.2. Кадровое обеспечение	8
5.3. Организация образовательного процесса	8
5.4. Информационное обеспечение обучения	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы	9
Бланк согласования программы.....	10
Фонд оценочных средств.....	11

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют:

Нормативно- правовую основу разработки программы составляют: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения». (Зарегистрирован 11.09.2020 № 59784)

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

Профессиональный стандарт «Заведующий производством общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н.

1.2. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

1.3. Требования к слушателям

лица, имеющие среднее профессиональное образование, и (или) высшее

образование.

1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.2	Необходимые умения Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
ПК 1.3	Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания.

1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Удостоверение о повышении квалификации

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания.	32				16	12		4, Квалификационн ый экзамен
Итоговая аттестация	4							Зачет
Итого по программе	36							

3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (неделя)							Всего
		1	2	3	4	5	6	7	
Модуль 1 Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания.	Аудиторное обучение	6	4	4	4	4	6		28
	Промежуточная аттестация		1	1	1	1			4
Итоговая аттестация	Зачет							4	4
Итого в неделю		6	5	5	5	5	6		36

4. Программы учебных модулей

4.1. Модуль 1. Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания.

Образовательные программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена.

4.1.1. Цели реализации модуля

Образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата.

4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.2	Необходимые умения Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения
ПК 1.3	Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания.

В результате освоения модуля слушатель должен:

- иметь практический опыт:

Иметь оценку факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания; планирования потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах; разработки планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов; разработки предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания; проведения организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания; распределения производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров; координации процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

- знать:

Знания в соответствии нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания; требований охраны труда, санитарии и гигиены; требований к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; современных технологий производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; специализированных информационных программ и технологий, используемых в процессе организации основного производства организации питания; методов управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания; технологий маркетинговых исследований в организациях питания; современных технологий организации питания; специализированных компьютерных программ и технологий,

используемых организациями питания; методов управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания; технологий маркетинговых исследований в организациях питания; методов деловых коммуникаций и публичных выступлений.

- уметь:

Умения определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку; планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы; разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; оценивать организацию процессов основного производства организаций питания; определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности; разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания; координировать производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания; согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; проводить собрания работников основного производства организации питания.

4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Требования охраны труда и техники безопасности"	Содержание: Лекция	2
	Лекция Требования охраны труда и техники	1

	безопасности	
	<i>Лекция</i> Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	1
Тема "Санитария и гигиена в предприятиях общественного питания"	Содержание: Лекция	2
	<i>Лекция</i> Санитария и гигиена в предприятиях общественного питания	2
Тема "Товароведение продовольственных товаров"	Содержание: Лекция	2
	<i>Лекция</i> Товароведение продовольственных товаров	2
Тема "Современное оборудование предприятий общественного питания"	Содержание: Лекция	2
	<i>Лекция</i> Характеристика современного технологического оборудования предприятий общественного питания	1
	<i>Практическое занятие</i> Характеристика современного технологического оборудования предприятий общественного питания	1
Тема "Современные тенденции в приготовлении кулинарной продукции"	Содержание: Лекция	12
	<i>Лекция</i> Современные тенденции в приготовлении, супов, соусов	2
	<i>Практическое занятие</i> Современные тенденции в приготовлении, супов, соусов	3
	<i>Лекция</i> Современные тенденции в приготовлении блюд из рыбы, мяса, птицы. Гарниры из различного сырья	2
	<i>Лекция</i> Современные тенденции в приготовлении	2

	холодных блюда, холодных и горячих закусок. Новое направление в приготовлении десертной продукции и изделий из теста	
	<i>Практическое занятие</i> Современные тенденции в приготовлении холодных блюда, холодных и горячих закусок. Новое направление в приготовлении десертной продукции и изделий из теста	3
Тема "Организация производства"	Содержание: Лекция	2
	<i>Лекция</i> Организация производства продукции общественного питания	1
	<i>Практическое занятие</i> Организация производства продукции общественного питания	1
Тема "Контроль качества продукции и услуг в общественном питании "	Содержание: Лекция	2
	<i>Лекция</i> Контроль качества продукции и услуг общественного питания	1
	<i>Практическое занятие</i> Контроль качества продукции и услуг общественного питания	1
Тема "Нормативнотехнологическая документация и нормативно-правовые акты в предприятиях общественного питания"	Содержание: Лекция	2
	<i>Практическое занятие</i> Нормативнотехнологическая документация и нормативно-правовые акты в предприятиях общественного питания	2
Тема "Ценообразование"	Содержание: Лекция	2
	<i>Лекция</i> Расчет цен на продукцию, работы и услуги	1
	<i>Практическое занятие</i> Расчет цен на продукцию, работы и услуги	1
Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен Экзамен	4
Итого:		32

4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская ОМ Поварское дело, ЦПДЭ, ПКО	<p>1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)</p> <p>2 Блендер стационарный</p> <p>3 Венчик</p> <p>4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W</p> <p>5 Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-05</p> <p>6 Вилки из нержавеющей стали</p> <p>7 Гастроемкость из нержавеющей стали</p> <p>8 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)</p> <p>9 Ковёр диэлектрический</p> <p>10 Кофемолка BOSCH МКМ 6003, черный [mkm6003]</p> <p>11 Кремер-Сифон для сливок 0,25л</p> <p>12 Кулер 19 л (холодная/горячая вода)</p> <p>13 Ложки из нержавеющей стали</p> <p>14 Ложки столовые</p> <p>15 Лопатка деревянная</p> <p>16 Лопатка -палетка изогнутая</p> <p>17 Лопатки силиконовые</p> <p>18 Мерный стакан</p> <p>19 Микроволновая печь</p> <p>20 Миска пластик</p> <p>21 Миски нержавеющая сталь</p> <p>22 Мойка односекционная со столешницей</p> <p>23 Молоток металлический для отбивания мяса</p> <p>24 Морозильный шкаф (морозильный ларь)</p> <p>25 Мясорубка</p> <p>26 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для</p>

индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок

27 Набор кондитерских насадок

28 Набор кондитерских форм (квадрат)

29 Набор кондитерских форм (круг)

30 Набор кухонный ножей (поварская тройка)

31 Набор первой медицинской помощи

32 Набор пинцетов для оформления блюд

33 Набор разделочных досок, пластиковые

34 Настольная вакуумно-упаковочная машина

35 Ножи из нержавеющей стали

36 Ножницы для рыбы, птицы

37 Овощечистка

38 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R

39 Планетарный миксер

40 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)

41 Плита индукционная

42 Плита индукционная INDOKOR IN7000D двухкомфорочная

43 Подставка для разделочных досок металлическая

44 Подставка под индукционную плиту

45 Половник

46 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая

47 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли

48 Силиконовая форма "кнели"

49 Силиконовая форма полусфера большая

50 Силиконовая форма полусфера средняя

51 Силиконовый коврик

52 Сито (для муки)

53 Сито для протирания

54 Скалка

55 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)

56 Слайсер

- | | |
|----|--|
| 57 | Смеситель холодной и горячей воды |
| 58 | Соковыжималка |
| 59 | Сотейник для индукционных плит |
| 60 | Соусник |
| 61 | Стеллаж 4-х уровневый |
| 62 | Стол |
| 63 | Стол-подставка под пароконвектомат |
| 64 | Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм, со сплошной полкой |
| 65 | Тарелка глубокая белая |
| 66 | Тарелка круглая белая плоская |
| 67 | Тарелки одноразовые |
| 68 | Терка 4-х сторонняя |
| 69 | Термометр инфракрасный |
| 70 | Форма для выпечки тартов круг. |
| 71 | Форма для выпечки тартов овал |
| 72 | Фритюрница |
| 73 | Холодильный шкаф |
| 74 | Часы настенные (электронные) |
| 75 | Шенуа (возможен вариант с сеткой) |
| 76 | Шкаф холодильный |
| 77 | Шкаф шоковой заморозки |
| 78 | Штангенциркуль электронный |
| 79 | Шумовка |
| 80 | Щипцы универсальные |

4.1.5. Кадровое обеспечение

Реализация программы дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации с соответствующим образованием и квалификацией не ниже 5 разряда, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях

гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

4.1.6. Организация образовательного процесса

Трудоемкость обучения – 36 академических часов, в том числе:

- аудиторные занятия	–	16	часов;
- практические занятия	–	16	часов;
- практика (стажировка)	–	0	часов;
- промежуточная аттестация	–	0	часов;
- итоговая аттестация	–	4	часов;

- самостоятельная работа – 0 часов.

4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. Учебное пособие. – 5-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. □ Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров, Ростов- на- Дону, 2015. □ Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2011. – 480 с. □ Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ». Москва – 1996. □ отраслевые и другие нормативные документы: □ ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. □ ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.:

Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. □ ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. □ ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. □ ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. □ ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. □ ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

Дополнительная литература:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил. 4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98. Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758
6. СанПиН 2.3.2.1078-01

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. Режимдоступа:http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ 7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Питайтесь с умом! (электронный ресурс) режим доступа: <http://intelmeal.ru/>.
 Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи(электронный ресурс) режим доступа:<http://www.ion.ru/>.
 Профессиональное оборудование для ресторанов, кафе, баров и столовых (электронный ресурс) режим доступа:<https://www.klenmarket.ru/>.
 Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational– Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: [https://worldskills.ru](https://worldskills.ru;); Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru.>

4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных	Соответствие норм составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

<p>отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	
<p>ПК 1.2 Необходимые умения Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>	<p>Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>
<p>ПК 1.3 Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны</p>	<p>Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны</p>

<p>труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	
<p>ОК 1.1 Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания.</p>	<p>Соответствие норм наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие норм потребности сырья и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие качества блюд требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты. Соответствие норм принципов ХАССП в организациях общественного питания. Соответствие норм требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>

Форма и вид аттестации по модулю:

Промежуточная аттестация в форме зачета. Тестирование по модулю.

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская ОМ Поварское дело, ЦПДЭ, ПКО	<ol style="list-style-type: none">1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)2 Блендер стационарный3 Венчик4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W5 Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-056 Вилки из нержавеющей стали7 Гастроемкость из нержавеющей стали8 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)9 Ковёр диэлектрический10 Кофемолка BOSCH МКМ 6003, черный [mkm6003]11 Кремер-Сифон для сливок 0,25л12 Кулер 19 л (холодная/горячая вода)13 Ложки из нержавеющей стали14 Ложки столовые15 Лопатка деревянная16 Лопатка -палетка изогнутая17 Лопатки силиконовые18 Мерный стакан19 Микроволновая печь20 Миска пластик21 Миски нержавеющая сталь22 Мойка односекционная со столешницей23 Молоток металлический для отбивания мяса24 Морозильный шкаф (морозильный ларь)

- 25 Мясорубка
- 26 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
- 27 Набор кондитерских насадок
- 28 Набор кондитерских форм (квадрат)
- 29 Набор кондитерских форм (круг)
- 30 Набор кухонный ножей (поварская тройка)
- 31 Набор первой медицинской помощи
- 32 Набор пинцетов для оформления блюд
- 33 Набор разделочных досок, пластиковые
- 34 Настольная вакуумно-упаковочная машина
- 35 Ножи из нержавеющей стали
- 36 Ножницы для рыбы, птицы
- 37 Овощечистка
- 38 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R
- 39 Планетарный миксер
- 40 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
- 41 Плита индукционная
- 42 Плита индукционная INDOKOR IN7000D двухкомфорочная
- 43 Подставка для разделочных досок металлическая
- 44 Подставка под индукционную плиту
- 45 Половник
- 46 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
- 47 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
- 48 Силиконовая форма "кнели"
- 49 Силиконовая форма полусфера большая
- 50 Силиконовая форма полусфера средняя
- 51 Силиконовый коврик
- 52 Сито (для муки)
- 53 Сито для протирания
- 54 Скалка
- 55 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным

- покрытием)
- 56 Слайсер
 - 57 Смеситель холодной и горячей воды
 - 58 Соковыжималка
 - 59 Сотейник для индукционных плит
 - 60 Соусник
 - 61 Стеллаж 4-х уровневый
 - 62 Стол
 - 63 Стол-подставка под пароконвектомат
 - 64 Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм, со сплошной полкой
 - 65 Тарелка глубокая белая
 - 66 Тарелка круглая белая плоская
 - 67 Тарелки одноразовые
 - 68 Терка 4-х сторонняя
 - 69 Термометр инфракрасный
 - 70 Форма для выпечки тартов круг.
 - 71 Форма для выпечки тартов овал
 - 72 Фритюрница
 - 73 Холодильный шкаф
 - 74 Часы настенные (электронные)
 - 75 Шенуа (возможен вариант с сеткой)
 - 76 Шкаф холодильный
 - 77 Шкаф шоковой заморозки
 - 78 Штангенциркуль электронный
 - 79 Шумовка
 - 80 Щипцы универсальные

5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации с соответствующим образованием и квалификацией не ниже 5 разряда, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

5.3. Организация образовательного процесса

Трудоемкость обучения – 36 академических часов, в том числе:

- аудиторные занятия	–	16	часов;
- практические занятия	–	16	часов;
- практика (стажировка)	–	0	часов;
- промежуточная аттестация	–	0	часов;
- итоговая аттестация	–	4	часов;

- самостоятельная работа – 0 часов.

5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания. Учебное пособие. – 5-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. □ Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров, Ростов- на- Дону, 2015. □ Гайворонский К.Я.

Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2011. – 480 с. □ Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ». Москва – 1996. □ отраслевые и другие нормативные документы: □ ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. □ ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. □ ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. □ ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. □ ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. □ ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с. □ ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

Дополнительная литература:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил. 4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003г. №98. Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/

46/46201/ 5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ 7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Электронные и интернет-ресурсы:

1. Питайтесь с умом! (электронный ресурс) режим доступа: <http://intelmeal.ru/>. □
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи(электронный ресурс) режим доступа:<http://www.ion.ru/>. □
Профессиональное оборудование для ресторанов, кафе, баров и столовых (электронный ресурс) режим доступа:<https://www.klenmarket.ru/>. □
Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational– Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: [https://worldskills.ru](https://worldskills.ru;); □
Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1 Трудовые действия Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Соответствие норм составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>
<p>ПК 1.2 Необходимые умения Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>	<p>Необходимые умения прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника повара на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>
<p>ПК 1.3 Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и</p>	<p>Необходимые знания Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных</p>

<p>сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
<p>ОК 1.1 Дополнительные профессиональные программы по основному производству и управлению организациями питания.</p>	<p>Соответствие норм наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие норм потребности сырья и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие качества блюд требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией. Соответствие нормы выхода показателю технологической карты. Соответствие норм принципов ХАССП в организациях общественного питания. Соответствие норм требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Соответствие норм наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Соответствие норм потребности сырья и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Соответствие качества блюд требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией.

Соответствие нормы выхода показателю технологической карты.

Соответствие норм принципов ХАССП в организациях общественного питания.

Соответствие норм требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Итоговая аттестация по программе: Зачет, Экзамен.

Бланк согласования программы

Заведующий производством на предприятии общественного питания

Наименование организации заказчика	
ФИО и должность представителя заказчика	
Замечания	
Предложения	

_____/_____
«____» _____ 20__ __ Г.

Фонд оценочных средств

Приложение № 2

Фонд оценочных средств

для проведения аттестации

по модулю: «Заведующий производством общественное питание»

г. Екатеринбург, 2023г.

Комплект оценочных средств

Комплект оценочных средств приводят в виде перечня типовых заданий.

В типовое задание рекомендуется включать:

- Примерные вопросы для текущего/промежуточного контроля по модулю;
- Тесты для текущего, промежуточного и/или итогового контроля знаний по программе в целом;
- Варианты контрольных заданий или кейсов;
- Примерные темы рефератов, докладов, сообщений, творческих заданий;
- Темы круглых столов, дискуссий, дебатов;
- Примеры практических заданий и т.д.

Комплект оценочных средств включает также условия выполнения задания (выбрать или добавить необходимые для вашей программы):

1. Место (время) выполнения задания (на учебной/ производственной практике, на рабочем месте, например, в цеху организации (предприятия), мастерской ОУ предприятия и т.п.).
2. Максимальное время выполнения задания: 240 мин./час.
3. Слушатель может воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.)
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания.

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.

Приложение № 1

Фонд оценочных средств

для проведения аттестации

по модулю: «Заведующий производством общественное питание»

г. Екатеринбург, 2023г.

Комплект оценочных средств

Комплект оценочных средств приводят в виде перечня типовых заданий.

В типовое задание рекомендуется включать:

- Примерные вопросы для текущего/промежуточного контроля по модулю;
- Тесты для текущего, промежуточного и/или итогового контроля знаний по программе в целом;
- Варианты контрольных заданий или кейсов;
- Примерные темы рефератов, докладов, сообщений, творческих заданий;
- Темы круглых столов, дискуссий, дебатов;
- Примеры практических заданий и т.д.

Комплект оценочных средств включает также условия выполнения задания (выбрать или добавить необходимые для вашей программы):

1. Место (время) выполнения задания (на учебной/ производственной практике, на рабочем месте, например, в цеху организации (предприятия), мастерской ОУ предприятия и т.п.).
2. Максимальное время выполнения задания: 240 мин./час.

3. Слушатель может воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.)
4. Указать другие характеристики, отражающие сущность задания.

Если условия выполнения для разных вариантов различаются, их необходимо привести после текста каждого варианта задания.