

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4 имени Героя Советского Союза
М.П.Хвостанцева»

Рассмотрено на
методическом совете
Протокол № 1
от «31» августа 2021 года



Согласовано
Директор Минусинского
Сельскохозяйственного
колледжа
С.В.Афанасьев
2021года



Утверждаю:
Директор
МОБУ «СОШ №4»
Е.Ю.Истомин
«31» августа 2021 года

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ
16675 ПОВАР**

Срок обучения: (288 час.)

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Тематический план

Раздел 6. Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосквья – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014г.N 244, от 27.06.2014г.N 695, от 03.02.2017г.N 106);
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8»сентября 2015 г.);
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное обучение в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосквья – получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Московской области.

Программа профессионального обучения реализуется в ПОО ГБПОУ МО «Павлово-Посадский техникум». Организация профессионального обучения в ПОО регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется ПОО с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержания обучения в автономные организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении

модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ПОО.

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
на базе 7 классов	повар	3	3 года

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:

ПОО- профессиональная образовательная организация
ПС - профессиональный стандарт;
ПК - профессиональная компетенция;
ПМ - профессиональный модуль;
МДК- междисциплинарный курс;
ПА-промежуточная аттестация;
ИА- итоговая аттестация;
ППО- программа профессионального обучения;
ОТФ-обобщенная трудовая функция*
ТФ-трудова функция*
ТД- трудовое действие*

*Методические рекомендации по разработке профессионального стандарта (утвержден приказом Минтруда России от 29 апреля 2013г. №170н)

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии или должности служащего: 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
16675 Повар	Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)	3

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

В предварительно отобранном профессиональном стандарте надо проанализировать и выбрать те обобщенные трудовые функции (ОТФ) и трудовые функции (ТФ), которые соответствуют направленности (профилю) программы и относятся к выбранному уровню квалификации

Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

(указывается в соответствии с п. III. Характеристика обобщенных трудовых функций профессионального стандарта. ОТФ выбираются с учетом требований к образованию и обучению, наименования базовой группы, должности (профессии).

Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения

Для определения этой квалификации необходимо руководствоваться приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07. 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013г.N 1348, от 28.03.2014г.N 244, от 27.06.2014г.N 695, от 03.02.2017 г. N 106).

Таблица 3

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт по направлению профессии (функциональная карта вида профессиональной деятельности)	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Основная цель вида профессиональной деятельности: (указывается в соответствии с п.1 профессионального стандарта по направлению профессии) Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 4

<p>Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н)</p>	<p>Программа профессионального обучения</p>
<p>Вид профессиональной дея- тельности (ВПД)</p>	<p>Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p>
<p>Обобщенная трудовая функция</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p>
<p>Трудовая функция</p>	<p>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p>
<p>Трудовое действие</p>	<p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>
<p>Умение</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве</p>

	блюд, напитков и кулинарных изделий.
Знание	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
Трудовая функция	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие	<p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара.</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара.</p>

	<p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара.</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>
Умение	<p>Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.</p>

	<p>Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.</p>
Знание	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>

Содержание программы профессионального обучения определяется на основе требований профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

Таблица 5

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах					Рекомендуемый год изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики	
			Занятия по МДК				
			Всего по МДК	в том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	8	
ПМ. 01	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	36	18	12	18	1	
МДК 01.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	9	9	6		1	
МДК 01.02	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	9	9	6		1	
УП.01	Учебная практика	18			18	1	
ПМ. 02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	176	86	58	90	1, 2, 3	
МДК 02.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	18	18	12		1	
УП.02	Учебная практика	18			18	1	
МДК 02.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	18	12		2	
УП.02	Учебная практика	18			18	2	
МДК 02.03	Приготовление, оформление и подготовка к	18	18	12		2	

¹Календарный учебный график при разработке основной образовательной программы корректируется с учетом особенностей организации учебного процесса

²В ППО приводится форма календарного учебного графика, на основании которой образовательная организация, самостоятельно разрабатывает календарный учебный график для каждого курса и семестра обучения.

5.3. Тематический план

Таблица 7

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	
ПМ.01Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места		36	
МДК. 01.01 Техническое оснащение и организация рабочего места		9	
Раздел модуля 1. Организация рабочего места и подготовка технологического оборудования, производственного инвентаря при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.		9	
Тема 1.1. Организации работы предприятий общественного питания, техническое оснащение и правила безопасной эксплуатации оборудования ПОП	Содержание	3	
	1. Введение. Организация работы предприятий общественного питания. Общие требования к производственным помещениям. Организация работы овощного цеха с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест	1	
	2. Организация работы горячего цеха с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест	1	
	3. Организация работы холодного цеха с полным производственным циклом на сырье и на полуфабрикатах. Оборудование. Организация рабочих мест	1	
	Практическое занятие	6	
1.Практическое занятие: «Подготовка к работе рабочего места в соответствии с	1		

	инструкциями и регламентом организации питания».		
	2. Практическое занятие: «Снабжение рабочих мест сырьём, инвентарём, инструментами, спецодеждой».	1	
	3. Практическое занятие: «Составление схемы универсального привода для овощного цеха».	1	
	4. Практическое занятие: «Изучение устройства машин для обработки мяса и рыбы по схемам».	1	
	5. Практическое занятие: «Изучение устройства теплового оборудования по схемам. Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе».	1	
	6. Практическое занятие: «Изучение устройства машин для обработки продуктов в холодном цехе по схемам».	1	
МДК.01.02 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		9	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий		9	
Тема 1.1 Получение полуфабрикатов кулинарной продукции	Содержание	2	
	1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы.		
	Практическое занятие	3	
	1. Практическое занятие: «Расчеты при приготовлении полуфабрикатов»		
Тема 1.2. Особенности технологии приготовления кулинарных блюд	Содержание	1	
	1. Ассортимент и технология приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков.		
	Практическое занятие	3	
1. Практическое занятие: «Приготовления супов, соусов, горячих вторых блюд, горячих и холодных закусок, сладких блюд и напитков». 2. Практическое занятие: «Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса, птицы, рыбы».			
Учебная практика Виды работ 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей. 2. Приготовление супов и соусов. 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 4. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов из крема.		18	

6. Приготовление тортов.			
Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	
ПМ.02Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		176	
Раздел модуля 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		18	
МДК. 02.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Тема 2.1. Организация процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание	2	
	1.Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при подготовке блюд, напитков и кулинарных изделий.		
	2. Первичная обработка овощей. Характеристика простой формы нарезки овощей, их кулинарное использование.		
	Практическое занятие Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей.	4	
	Содержание	2	
	1. Первичная обработка рыбы. Характеристика полуфабрикатов из рыбы.		
	Практическое занятие Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	4	
	Содержание	2	
1. Первичная обработка мяса и характеристика полуфабрикатов из него.			
2. Первичная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.			
Практическое занятие Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	4		
Учебная практика: Виды работ: 1 Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы; 2 Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса; 3 Приготовление блюд из рыбы и мяса.		18	

МДК.02.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		18	
Раздел модуля 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	1	
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	1	
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	2	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	1	
	Практическое занятие	3	
	1. Практическое занятие «Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре»	2	
	2. Практическое занятие «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов».	1	
Тема 2.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	1	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	Практическое занятие	3	
	1. Практическое занятие «Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре».	2	

	2. Практическое занятие «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов».	1	
Тема 2.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	2	
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	Практическое занятие	6	
	1. Практическое занятие «Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде».	2	
	2. Практическое занятие «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде».	2	
	3. Практическое занятие «Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей».	2	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. 2. Приготовление бульонов: костного, мясо- костного, из птицы, из рыбы. 3. Приготовление отваров из грибов, овощей, фруктов, круп. 4. Приготовление простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени), национальных супов (казахский-кеспе, украинский борщ с пампушами). Оценка качества готовых блюд. 5. Приготовление соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных молочных, сметанных,		18	

яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд. б. Проверочная работа по приготовлению простых супов и соусов.		
МДК.02.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	
Раздел модуля 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов	Содержание	1
	1. Введение. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	
	Практическое занятие Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления бутербродов: -валованы с икрой на 20 порций, -бутерброды с маслом на 10 порций, -бутерброды со шпротами и лимоном на 10 порций, -канапе с бужениной и свежим огурцом на 20 порций.	3
Тема 2.2. Приготовление и оформление салатов	Содержание	1
	1. Приготовление и оформление салатов	
	Практическое занятие Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления салатов: -салат «Весна» на 15 порций; -салат «Столичный» на 20 порций; -винегрет с сельдью на 10 порций; -салат «Витаминный» на 20 порций.	3
Тема 2.3. Приготовление и оформление простых холодных закусок	Содержание	2
	1. Приготовление и оформление простых холодных закусок	
	Практическое занятие Расчёт количества продуктов для приготовления простых закусок (грибы маринованные с луком; редька с маслом; язык отварной, соус хрен, ростбиф с соусом «Майонез с корнишонами»).	3
Тема 2.4. Приготовление и	Содержание	2

оформление простых холодных блюд	1. Приготовление и оформление простых холодных блюд		
	Практическое занятие	3	
	Расчёт количества продуктов для приготовления холодных блюд (студень мясной, форшмак, ассорти мясное, рыба под майонезом, яйцо фаршированное).		
Учебная практика: Виды работ: 1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок. 2. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. 3. Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий. 4. Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий. 5. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц , грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд. 6. Проверочная работа по приготовлению холодных блюд и закусок.		18	
МДК.02.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		18	
Раздел модуля 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8	
Тема 2.1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание	2	
	1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.		
	Практическое занятие	6	
1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		5	

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	2	
	1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		
	Практическое занятие	3	
1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		5	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков а	Содержание	2	
	1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков		
	Практическое занятие	3	
	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 8. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		18	
МДК.02.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		32	

Раздел модуля 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		14	
Тема 2.1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	1	
	1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий.		
	Практическое занятие	2	
	1. Решение ситуационной задачи: расчёт количества сырья и выхода готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из 10 кг муки высшего сорта. 2. Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
Тема 2.2. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание	1	
	1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий		
	Практическое занятие	3	
	1. Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных и выпеченных полуфабрикатов 2. Органолептическая оценка качества отделочных и выпеченных полуфабрикатов для приготовления кондитерских изделий 3. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с взбивальными машинами		
Тема 2.3. Организация и процессы приготовления праздничных тортов	Содержание	1	
	1. Технология приготовления праздничных тортов		
	Практическое занятие	3	
	Расчет рабочей рецептуры на 2 кг. бисквитных тортов Расчет рабочей рецептуры на 4 кг. комбинированного торта		
Тема 2.4. Организация и процессы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание	1	
	Технология приготовления		
	Практическое занятие	2	
	Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного, заварного, слоеного, миндального теста.		
	Учебная практика Виды работ 1. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелко-	18	

	<p>штучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и без опасности сложных хлебобулочных изделий .</p> <p>3. Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба</p> <p>4. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</p> <p>5. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек</p> <p>6. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.</p> <p>7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.</p> <p>8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.</p> <p>9. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных</p> <p>10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов</p> <p>11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.</p>		
Квалификационный экзамен		4	

Раздел 6. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии 16675 «Повар» устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Перечень помещений

Кабинеты:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

Мастерские:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Учебный кондитерский цех.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ППО перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение мастерских

1. Мастерская «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков»

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Микроволновая печь

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Кофемолка
Лампа для карамели
Набор инструментов для карвинга
Овоскоп
Гастроемкости из нержавеющей стали
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л
Набор сотейников 0.6л, 0.8л
Сковорода
Гриль сковорода
Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая
Подставка для разделочных досок
Мерный стакан
Венчик
Миски нержавеющая сталь
Сито
Шенуа
Лопатки(металлические, силиконовые)
Половник
Шумовка
Шипцыкулинарные универсальные
Шипцы кулинарные для пасты
Набор ножей «Поварскаятройка»
Насадки для кондитерских мешков
Набор выемок (различной формы)
Корзина для мусора

2. Мастерская «Учебный кондитерский цех»

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные-15

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат-1

Конвекционная печь-1

Микроволновая печь-1

Расстоечный шкаф-1

Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося-7

Фритюрница-1

Электрогриль (жарочная поверхность)-1

Плита wok-1

Гриль саламандр-1

Электроблинница-1

Электромармиты-3

Кофемашинa с капучинатором-1

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) -1

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)-2

Электромармит-1

Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный-1

Шкаф морозильный-1

Шкаф шоко-1вой заморозки-1

Льдогенератор-1
Гранитор-1
Охлаждаемый прилавок-витрина-1
Фризер-1
Стол холодильный с охлаждаемой горкой-1
Механическое оборудование:
Тестораскаточная машина-1
Планетарный миксер-5
Диспансер для подогрева тарелок-1
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -1
Мясорубка-1
Слайсер-1
Машина для вакуумной упаковки-1
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) -1
Процессор кухонный-1
Овощерезка-1
Миксер для коктейлей-1
Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания-1
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) -1
Кофемолка-1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:
Лампа для карамели-1
Аппарат для темперирования шоколада-1
Стол с охлаждаемой поверхностью-1
Сифон-3
Газовая горелка (для карамелизации)-3
Барная станция для порционирования соусов-1
Набор инструментов для карвинга-15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов
Овоскоп-1
Нитраттестер-1
Оборудование для мойки посуды:
Машина посудомоечная-1
Вспомогательное оборудование:
Стол производственный с моечной ванной-15
Стеллаж передвижной-2
Моечная ванна двухсекционная-1
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь
Гастроемкости из нержавеющей стали-7
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л-15
Набор сотейников 0.6л, 0.8л-15
Сковорода-15
Гриль сковорода-5
Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая-15 комп.
Подставка для разделочных досок-15
Мерный стакан-15
Венчик-15
Миски нержавеющая сталь-45
Сито-15

Шенуа-15
Лопатки (металлические, силиконовые) -15
Половник-7
Шумовка-5
Шипцы кулинарные универсальные-5
Шипцы кулинарные для пасты-2
Набор ножей «поварская тройка» -15
Насадки для кондитерских мешков-3 комп.
Набор выемок (различной формы)-2 комп.
Корзина для мусора-4

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М: Изд.центр «Академия», 2015 г.
2. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ПрофОбрИздат 2014г.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 282 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
8. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
9. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
10. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
11. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 282 с.

Дополнительные источники:

1. Оборудование хлебопекарного производства» В.М. Хроменков, М:ИРПО; ПрофОбрИздат, 2015г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М.И. Ботов М: Изд-Центр «Академия», 2013г.
3. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2013г.
4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
7. 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.
8. 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.
9. 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
10. 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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;