МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Методической комиссией УГПС 43.00.00. Сервис и туризм	Директор ОГБПОУ «УТПиТ»
№ 1 от 28. 08. 2026г.	_____ А.А. Красников «28» августа 2026 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

«Повар»
(наименование программы)

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
(новый вид профессиональной деятельности)

Повар 3 разряда
(наименование присваиваемой квалификации)

Профессиональный стандарт 33.011 Повар
(профессиональный стандарт (при наличии))

Ульяновск 2026

Разработчики (составители):

1. Ракипова Римма Хабировна, преподаватель профессионального цикла, высшей категории ОГБПОУ «Ульяновского техникума питания и торговли»;
2. Торопыгина Екатерина Андреевна, преподаватель профессионального цикла, первой категории ОГБПОУ «Ульяновского техникума питания и торговли»;
3. Абрамова Анастасия Алексеевна, преподаватель профессионального цикла, первой категории ОГБПОУ «Ульяновского техникума питания и торговли»;
4. Морозова Татьяна Владимировна, руководитель Центра сопровождения реализации образовательных программ Центра опережающей профессиональной подготовки Ульяновской области областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский многопрофильный техникум».

Программа согласована (работодатель-партнер): ООО «Комбинат социального питания» (150033, Ярославская область, город Ярославль, ш.Тутаевское, д.95, офис 6)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 4
1.1 Общие положения 4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации 6
1.3 Планируемые результаты обучения 6
1.4 Учебно-тематический план 10
1.5 Календарный учебный график 13
1.6 Рабочие программы модулей 16
1.7 Организационно-педагогические условия 33
1.8 Формы аттестации 38
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 38
2.1 Текущий контроль проводится в форме устного опроса. 38
2.2 Промежуточная аттестация 39
2.3 Итоговая аттестация 39

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана в сетевом взаимодействии Центром опережающей профессиональной подготовки – структурным подразделением областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский многопрофильный техникум» и областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее – ОГБПОУ УТПиТ).

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии 16675 «Повар», планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» (далее - программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Министерства просвещения России от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59784);

Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства просвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 № 74776);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (вместе с «ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов») (дата введения 01.01.1996);

«Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих»;

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 № 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 № 667н (ред. от 09.03.2017) «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 № 34779);

Приказ Минтруда России от 01.10.2024 № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности».

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований профессионального стандарта «Повар» (Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД - вид профессиональной деятельности;

ВД - вид деятельности;
ПК - профессиональные компетенции;
ПС - профессиональный стандарт;
ОТФ - обобщенная трудовая функция;
ТФ - трудовая функция;
ТД - трудовое действие;
ПрО - практический опыт;
З - знания;
У - умения;
ИА - итоговая аттестация;
КЭ - квалификационный экзамен;
ДОТ - дистанционные образовательные технологии.

1.1.3 Требования к слушателям

а) категория слушателей: к освоению программы допускаются лица в соответствии с требованиями Постановление Правительства РФ от 21.02.2024 № 201 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан»:

а) граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста;

б) граждане, фактически осуществляющие уход за ребенком и находящиеся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет;

в) женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста в возрасте от 0 до 7 лет включительно;

г) инвалиды (инвалиды с нарушением зрения (слабовидение), инвалиды с нарушением слуха, инвалиды с нарушением речи, инвалиды с нарушением статодинамической (двигательной) функции;

д) граждане, обратившиеся в органы службы занятости в целях поиска работы;

е) безработные граждане, зарегистрированные в органах службы занятости;

ж) ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы);

з) лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.;

и) члены семей лиц, указанных в подпунктах «ж» и «з» настоящего пункта, погибших (умерших) при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий), члены семей лиц, указанных в подпунктах «ж» и «з» настоящего пункта, умерших после увольнения с военной службы (службы, работы), если смерть таких лиц наступила вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученного ими при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий);

к) молодежь в возрасте до 35 лет включительно, относящаяся к категориям:

- граждан, которые со дня окончания военной службы по призыву не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;

- граждан, не имеющих среднего профессионального образования, высшего образования и не обучающихся по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования (в случае обучения по основным программам профессионального обучения);

- граждан, которые со дня выдачи им документа об образовании и (или) о квалификации не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более.

Особые условия допуска к работе: прохождение обязательных предварительных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

б) требования к уровню профессионального образования: к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее общее образование, без стажа практической работы поваром.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очная.

1.1.6 Трудоемкость освоения: 144 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 36 учебных дней.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего «Повар 3 разряда».

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: 33.011. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Обобщённая трудовая функция, подлежащая освоению: (А) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3 уровень.

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций,

необходимых для выполнения трудовых функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации «Повар 3 разряда».

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	З 1.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. З 1.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее -ХАССП) в организациях общественного питания З 1.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в	У 1.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. У 1.1.2 Использовать посудомоечные машины. У 1.1.3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. У 1.1.4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	ПрО 1.1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ПрО 1.1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

		организациях питания		
	ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	З 1.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения З 1.2.4 Правила пользования рецептурами, технологически ми картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.2.5 Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов З 1.2.6 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству З 1.2.7 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных	У 1.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.3 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения У 1.2.4 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им У 1.2.5 Производить обработку овощей, фруктов и грибов У 1.2.6 Нарезать и формовать овощи и грибы У 1.2.7 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.8 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.9 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.10 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	ПрО 1.2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПрО 1.2.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий ПрО 1.2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ПрО 1.2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ПрО 1.2.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос ПрО 1.2.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

		изделий З 1.2.8 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям З 1.2.9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания З 1.2.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания	У 1.2.11 Готовить блюда и гарниры из овощей У 1.2.12 Готовить каши и гарниры из круп У 1.2.13 Готовить блюда из яиц У 1.2.14 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий У 1.2.15 Готовить блюда из бобовых У 1.2.16 Готовить блюда из морепродуктов У 1.2.17 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов У 1.2.18 Готовить блюда из домашней птицы У 1.2.19 Готовить мучные блюда У 1.2.20 Готовить горячие напитки У 1.2.21 Готовить сладкие блюда У 1.2.22 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка У 1.2.23 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос У 1.2.24 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) У 1.2.25 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия У 1.2.26 Готовить блюда из рыбы	

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР	
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Модуль 1 Введение в программу	**6**	**2**	**4**	**-**	**-**	**-**
Тема 1.1 Организационные подходы при реализации федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры»	2	2	-	-	-	-
Тема 1.2 Основные принципы работы LMS «Атлас»	1	-	1	-	-	-
Тема 1.3 Практики эффективного трудоустройства	3	-	3	-	-	-
Модуль 2. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**18**	**6**	**12**	**-**	**-**	**-**
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	2	2	-	-	-	-
Тема 2.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	2	-	2	-	-	-
Тема 2.3 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	4	4	-	-	-	-
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	2	-	2	-	-	-
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	2	-	2	-	-	-
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	2	-	2	-	-	-

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	2	-	2	-	-	-
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	-	**тестирование**
Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**34**	**6**	**28**	-	-	-
Тема 3.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	6	-	-	-	-
Тема 3.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	2	-	2	-	-	-
Тема 3.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	-
Тема 3.4 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	-
Тема 3.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	-
Тема 3.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	-
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	-	**тестирование**
Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**30**	**6**	**24**	-	-	-
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	6	-	-	-	-
Тема 4.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	8	-	8	-	-	-

Тема 4.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	-
Тема 4.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	8	-	8	-	-	-
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	-	**тестирование**
Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	**14**	**6**	**8**	-	-	-
Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	6	6	-	-	-	-
Тема 5.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	6	-	6	-	-	-
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	-	**тестирование**
Производственная практика	**36**	-	**36**	-	-	**выполнение учебных заданий**
Итоговая аттестация (КЭ)	**6**	-	-	-	-	**КЭ**
Всего ак.часов	**144**	**26**	**112**	-	-	

1.5 Календарный учебный график

Таблица 4 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней ак. час																																				Итого
	Д1	Д2	Д3	Д4	Д5	Д6	Д7	Д8	Д9	Д10	Д11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	
Модуль 1. Введение в программу																																					
Тема 1.1 Организационные подходы при реализации федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры»	2																																				**2**
Тема 1.2 Основные принципы работы LMS «Атлас»	1																																				**1**
Тема 1.3 Практики эффективного трудоустройства	1	2																																			**3**
Модуль 2. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																																					
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности		2																																			**2**
Тема 2.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте			2																																		**2**
Тема 2.3 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента			2	2																																	**4**
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов				2																																	**2**
Тема 2.5 Приготовление					2																																**2**

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**Количество дней ак. час**																																				
	Д1	Д2	Д3	Д4	Д5	Д6	Д7	Д8	Д9	Д10	Д11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	Итого
полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья																																					
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов					2																																**2**
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи						2																															**2**
Промежуточная аттестация						2																															**2**
Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																					
Тема 3.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							4	2																													**6**
Тема 3.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента								2																													**2**
Тема 3.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента									4	2																											**6**
Тема 3.4 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента										2	4																										**6**
Тема 3.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента												4	2																								**6**
Тема 3.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи													2	4																							**6**

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней ак. час																																				Итого
	Д1	Д2	Д3	Д4	Д5	Д6	Д7	Д8	Д9	Д10	Д11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	
разнообразного ассортимента																																					
Промежуточная аттестация															2																						**2**
Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																					
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента															2	4																					**6**
Тема 4.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента																	4	4																			**8**
Тема 4.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента																			4	2																	**6**
Тема 4.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента																				2	4	2															**8**
Промежуточная аттестация																						2															**2**
Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента																																					
Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента																							4	2													**6**
Тема 5.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента																								2	4												**6**
Промежуточная аттестация																										2											**2**
Производственная практика																											4	4	4	4	4	4	4	4	4		**36**
Итоговая аттестация (КЭ)																																				6	**6**
Всего ак.часов	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**144**

1.6 Рабочие программы модулей

Таблица 5 – Рабочая программа модуля

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Модуль 1 Введение в программу			
Тема 1.1 Организационные подходы при реализации федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры»	Л	2	Нормативные правовые основы реализации федерального проекта «Активные меры содействия занятости» национального проекта «Кадры». Требования к участникам проекта. Алгоритм реализации проекта. Итоговые результаты.
Тема 1.2 Основные принципы работы LMS «Атлас»	ПЗ	1	Ключевые подходы к организации образовательной деятельности в системе LMS «Атлас». Состав функций кабинета обучающего в LMS «Атлас». Требования к «цифровому следу» участника проекта
Тема 1.3 Практики эффективного трудоустройства	ПЗ	3	Самоопределение и подбор критериев выбора будущей работы. Поиск подходящих вакансий. Составление резюме-реестра и резюме на вакансию. Подготовка и проведение собеседования с работодателем: к каким вопросам готовиться.
Модуль 2. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	Л	2	Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.
Тема 2.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	ПЗ	2	Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Поварское дело». Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить рабочее место к началу работы. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.
Тема 2.3 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	Л	4	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
разнообразного ассортимента			ХАССП. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Правила составления заявки на сырьё. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде. Правила маркировки сырья и полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов и посуды.
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов	ПЗ	2	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам «македонские кубики» (macédonienne)). Определить количество отходов, полученных в процессе обработки сырья. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур с учетом сезонности. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить обработанные фрукты и овощи к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	ПЗ	2	Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать. Приготовить порционные полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			рыб осетровых пород; порционные куски из тушки(кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей). Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета). Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	ПЗ	2	Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса (из говядины - антрекот - кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет - два примерно равных по массе куска мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой - порция мякоти овальной формы, без жира, из заднетазовой части; из свинины и баранины - котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины - натуральные котлеты и эскалоп). Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб,

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские). Определить отходы и потери при механической обработке мяса. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях. Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи	ПЗ	2	Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек («в кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки»). Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки). Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур. Сделать выводы о качестве выполненной работы с точки зрения минимизации отходов при механической кулинарной обработке. Подготовить приготовленные полуфабрикаты из птицы к хранению с соблюдением требований безопасности и гигиены: в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Определить применение оставшихся неиспользованных пищевых элементов в других целях.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			Произвести маркировку готовых полуфабрикатов. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	тестирование
Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 3.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Л	6	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов, соусов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление бульонов, отваров, супов, соусов разнообразного ассортимента. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, нормы и последовательность закладки продуктов, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления. Способы осветления бульонов. Правила охлаждения,

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
Тема 3.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента	ПЗ	2	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. Очищать, протирать, загущать, придавать оттенки вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Приготовить: консоме из птицы с гарниром. Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 3.3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных	ПЗ	6	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
изделий разнообразного ассортимента			двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Применить приправы специи. Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шиитаке жареные. Продемонстрировать техники взбивания белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 3.4 Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПЗ	6	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки. Применить приправы, специи. Произвести приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): яйцо пашот различными способами (Sous Vide), омлет с различными начинками, продемонстрировать технику формования сырников, технику замеса теста для пельменей и пасты, способы замеса дрожжевого теста, особенности приготовления теста для блинчиков, способы формования равиолей (пасты), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 3.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПЗ	6	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Применить приправы специи. Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			сырья разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить: блюда из рыбы с использованием низкотемпературного приготовления (Су вид, пароконвектомат); рулет из рыбы, с использованием холодного копчения (смокинг ган); блюда из рыбы, используя способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Продемонстрировать способы варки вакуумированных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья в пароконвектомате и погружном термостате (Sous Vide), способы жарки (основным, во фритюре, на гриле, кляр, темпура), правила подбора соуса, работу с текстурами в соответствии с основными требованиями. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Тема 3.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента	ПЗ	6	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к тепловой обработке. Применить правильный метод тепловой обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи. Применить приправы, специи.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			Произвести приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): горячее блюдо из мяса, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления, жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте (говядина велингтон), низкотемпературная варка под вакуумом, томление, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы, с использованием современных и классических методов приготовления горячих блюд. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	тестирование
Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Л	6	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента для различных форм обслуживания, типов питания. Методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций, кулинарное назначение. Современные технологии и методы приготовления (использование кремера) салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, соус майонез, холодных соусов (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов- коктейлей; теплых салатов. Правила хранения соусов, салатных заправок, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания соусов и заправок. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора заправок. Тенденции презентации, методы сервировки

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.
Тема 4.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	ПЗ	8	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Применить приправы специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени; салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанные салаты; салаты-коктейли; теплые салаты. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			работе с оборудованием.
Тема 4.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	ПЗ	6	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления бутербродов, холодных закусок. Применить приправы, специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): канапе; холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения); карпаччо (из мяса и рыбы); террин; тартар; несладкий мильфей; роллы; паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени); овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками; фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (пакоджет); масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное); сырная паста; селедочное масло. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			работе с оборудованием.
Тема 4.4 Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента	ПЗ	8	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы. Применить приправы специи. Продемонстрировать работу с текстурами. Произвести приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья мяса, птицы разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда): заливное целиком и порционными кусками; фаршированное заливное из рыбы, птицы, мяса (целиком и порционными кусками); рулет (мраморный), заливное из морепродуктов, с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витамиксинга, компрессии продуктов. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	тестирование

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
Модуль 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента			
Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	Л	6	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
Тема 5.2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	ПЗ	6	Составить меню блюд. Составить последовательность выполнения процесса приготовления блюд по меню, применяя различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно. Произвести подготовку продуктов к кулинарной обработке. Применить правильный метод кулинарной обработки для каждого ингредиента и блюда. Использовать современные техники и методы приготовления холодных и горячих десертов. Применить специи, ароматические вещества. Продемонстрировать работу с текстурами. Отработать приготовление различных видов теста и отделочных полуфабрикатов. Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы): ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.). Приготовить холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента: горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом; горячие соусы (сабайон, шоколадный); начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования. Произвести дегустацию в процессе приготовления и готового блюда. Правильно выбрать посуду для презентации блюда. Выполнить порционную подачу блюда, учитывая гармонию цвета, баланс, композицию, стиль и креативность. Произвести контроль выхода и температуры подачи блюда. Дать оценку качества приготовленных блюд. Убрать рабочее место. Соблюдать правила и нормы по охране труда, личной гигиены, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием.
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	тестирование
Производственная практика	ПЗ	36	1. Ознакомление с организацией. Изучение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности 2. Механическая обработка овощей, грибов, пряностей. 3. Изготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. 4. Консервирование, соление овощей и грибов. 5. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			6. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. 7. Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов. 8. Первичная обработка продуктов для приготовления блюд. Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте. 9. Приготовление блюд из каш. 10. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий. 11. Приготовление блюд из яиц и творога. 12. Приготовление теста и изделий из него. 13. Приготовление бульонов, прозрачных супов, супов-пюре. 14. Приготовление заправочных супов. 15. Приготовление молочных, сладких супов. 16. Приготовление холодных супов. 17. Приготовление красного основного соуса и его производных. 18. Приготовление белого основного соуса и его производных. 19. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. 20. Приготовление блюд из отварной рыбы. 21. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре. 22. Приготовление блюд из запеченной рыбы. 23. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы. 24. Приготовление блюд из морепродуктов. 25. Кулинарная разделка и обвалка туши, обработка птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов. 26. Приготовление блюд из отварного мяса, мяса птицы и дичи. 27. Приготовление блюд из жареного мяса, жареные блюда из мяса птицы и дичи. 28. Приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса, мяса птицы и дичи. 29. Приготовление блюд из натуральной рубленой, котлетной массы из мяса и мяса птицы. 30. Приготовление блюд из субпродуктов. 31. Приготовление бутербродов. 32. Приготовление салатов. 33. Приготовление винегретов, овощной икры. 34. Приготовление рыбных холодных блюд и закусок.

Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
			35. Приготовление мясных холодных блюд и закусок. 36. Приготовление студней, паштетов. 37. Приготовление компотов. 38. Приготовление желированных блюд. 39. Приготовление сладких блюд. 40. Приготовление горячих напитков. 41. Приготовление холодных напитков.
Итоговая аттестация (КЭ)	-	6	Квалификационный экзамен

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по направлению «Поварское и кондитерское дело» и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение. программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места	**Оборудование кабинета и рабочих мест слушателей:** - рабочее место преподавателя - рабочие места слушателей.

изделий под руководством повара	повара ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	**Технические средства обучения, в том числе для лиц с инвалидностью:** - компьютер - средства аудиовизуализации - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы. **Основное и вспомогательное технологическое оборудование, в том числе для лиц с инвалидностью:** - весы настольные электронные; - пароконвектомат; - конвекционная печь или жар; - микроволновая печь; - плита электрическая; - фритюрница; - электрогриль (жарочная поверхность); - шкаф холодильный; - шкаф морозильный; - шкаф шоковой заморозки; - льдогенератор; - стол холодильный с охлаждаемой горкой; - планетарный миксер; - диспенсер для подогрева тарелок; - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - мясорубка; - овощерезка; - процессор кухонный; - слайсер; - куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); - миксер для коктейлей; - соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - машина для вакуумной упаковки; - сифон; - газовая горелка (для карамелизации); - машина посудомоечная; - стол производственный с моечной ванной; - стеллаж передвижной; - моечная ванна двухсекционная.

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 6 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

1.2 Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
1.3 Постановление Правительства РФ от 30.06.2021 № 1100 (ред. от 17.01.2025) «О федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)»
1.4 ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1676-ст)
1.5 ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст)
1.6 ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1674-ст)
1.7 ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст)
1.8 ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст)
1.9 ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст)
1.10 ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 195-ст)
1.11 ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (введен приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст)
1.12 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-032 (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03.2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 № 4654)
1.13 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 21.04.2008 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2354-08» (вместе с «СанПиН 2.3.2.2354-08. Дополнения и изменения № 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.05.2008 № 11741)
1.14 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03.04.2003 № 28 (ред. от 03.05.2007) «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03» (вместе с «СП 2.3.6.1254-03.2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ

01.04.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23.04.2003 № 4447)
1.15 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 (ред. от 27.03.2007) «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 № 3000)
2 Основная литература
2.1 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А.Анфимова. - 11-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 400 с.
2.2 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.А.Анфимова. - 14-е изд., стер. - Москва: Академия, 2020.- 400 с.
2.3 Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/ М.И.Ботов, В.Д.Елхина, В.П.Кирпичников. - 1-е изд. - Москва: Академия, 2018. - 416 с.
2.4 Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для учреждений сред.проф.образования/ С.В.Ермилова. - 5-е изд. - Москва: Академия, 2020. - 336 с.
2.5 Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для учреждений сред.проф.образования/ С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. - 7-е изд. - Москва: Академия, 2018. - 80 с.
2.6 Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования/ В.П.Золин. - 13-е изд. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с.
2.7 Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования/ Т.А.Качурина. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 160 с.
2.8 Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко. - Москва: Альфа, 2018. - 416 с.
2.9 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. - 1-е изд. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
2.10 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для учащихся учреждений СПО/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. - 5-е изд. - Москва: Академия, 2019. - 240 с.
2.11 Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В.Мармузова. - Москва: Академия, 2017. – 160 с.
2.12 Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования/ З.П.Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
2.13 Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ О.В.Пасько, Н.В.Бураковская, О.В.Автюхова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2025. - 220 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-17180-8. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/562294
2.14 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения/ Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина, Е.А.Зайцева, Н.А.Кочурова. - Санкт-Петербур: Лань, 2020. - 172 с.
2.16 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: учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др. - Москва: Академия, 2020. - 128 с.
2.17 Радченко, С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания:

учебник для нач. проф. образования/ С.Н.Радченко. - «Феникс», 2019. - 373 с.
2.18 Сборник технических нормативов: сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна. - Москва: ДеЛи плюс, 2019. - 808 с.
2.19 Сборник технических нормативов: сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - Москва: ДеЛипринт, 2021. - 544 с.
2.20 Синицына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
2.21 Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/ В.В.Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
3 Дополнительная литература
3.1 CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. - 320 с.
3.2 Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для вузов/ Б.В.Чаблин, И.А.Евдокимов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-10388-5. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/541859
3.3 Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования/ О.Г.Чижикова, Л.О.Коршенко. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2025. - 252 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15863-2. - Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/562272
3.4 Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/ Е.Шрамко – Москва: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.
4 Интернет-ресурсы
4.1 Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО/ Л.В.Донченко, Е.А.Ольховатов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-8114-6457-9. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/148044. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.2 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения/ Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина, Е.А.Зайцева, Н.А.Кочурова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 172 с. - ISBN 978-5-8114-3892-1. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/148178. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.3 Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для СПО/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-8114-6435-7. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147353. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.4 Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО/ Т.В.Рензяева, Г.И.Назимова, А.С.Марков. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156 с. - ISBN 978-5-8114-6439-5. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147352. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.5 Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО/ З.Г.Скобельская, Г.Н.Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-6856-0. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/152652. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.6 Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО/ З.Г.Скобельская. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-6379-4. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147250. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.7 Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО/ Л.А.Оганесянц, А.Л.Панасюк, М.В.Гернет [и др.]; под редакцией Л.А.Оганесянца. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 300 с. - ISBN 978-5-8114-6711-2. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/151691. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по разделам и итоговой аттестации слушателей.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе проведения лекционных и практических занятий в пределах учебного времени, отведенного на освоение программы в соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится после освоения каждого модуля (раздела) в соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой. Промежуточная аттестация проводится в форме тестирования. Для оценивания результатов используется бинарная шкала (зачтено, не зачтено).

1.8.3 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация является обязательным завершающим этапом освоения слушателями программы и проводится в целях оценки соответствия результатов освоения программы планируемым результатам обучения на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Для оценивания результатов используется 4-х балльная система: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебно-тематический план программы. Процедура прохождения итоговой аттестации определяется локальным нормативным актом образовательной организации.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1 Текущий контроль проводится в форме устного опроса.

Критерии и шкала оценки:

- критерии оценивания – качество ответов на вопросы;
- показатель оценивания – полнота, аргументированность ответов на вопросы, глубина знаний;
- шкала оценивания (оценка) – выделено два уровня оценивания компетенций:

достаточный уровень – полные и системные знания по теме;
недостаточный уровень – имеются существенные пробелы в знаниях, отсутствует их система.

2.2 Промежуточная аттестация проводится в форме тестирования. Вопросы для тестирования охватывают различные дисциплины модуля и включают в себя не менее трех вопросов по каждой из предусмотренных тем. Тест может содержать от 15 до 30 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Не менее трети заданий теста носят практико-ориентированный характер. Регламент времени на выполнение теста - до 2 академических часов.

Критерии и шкала оценки:
- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
- показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 2 уровня оценивания компетенций:
достаточный уровень (зачтено) - от 50% и более % правильных ответов и решений (выполнений);
недостаточный уровень (не зачтено) - менее 50% правильных ответов и решений (выполнений).

2.3 Итоговая аттестация проводится по окончании освоения программы в форме квалификационного экзамена.

До участия в итоговой аттестации допускаются слушатели, освоившие образовательную программу. Слушатели, пропустившие более 25% учебных занятий, допускаются до итоговой аттестации при условии самостоятельного освоения пропущенного материала и прохождении промежуточной аттестации.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности. Тест может содержать от 15 до 30 вопросов, на каждый вопрос предусмотрено 3-4 варианта ответа. Вопросы для тестирования охватывают 90% дисциплин (модулей) образовательной программы. Не менее трети заданий теста носят практико-ориентированный характер.

Для оценивания результатов используется бинарная шкала (зачтено, не зачтено).

Критерии и шкалы оценки теоретических знаний:
- критерии оценивания - правильные ответы на поставленные вопросы;
- показатель оценивания - процент верных ответов на вопросы;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 2 уровня оценивания компетенций:
достаточный уровень (зачтено) - от 50% и более % правильных ответов и решений (выполнений);
недостаточный уровень (не зачтено) - менее 50% правильных ответов и решений (выполнений).

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного

практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

Критерии и шкала оценки:

- критерии оценивания – качество и скорость выполнения задания;
- показатель оценивания - выполнение установленных норм выработки, соответствие выполненного продукта (процесса) требованиям качества, уровень недостатков;
- шкала оценивания (оценка) - выделено 4 уровня оценивания компетенций:

высокий (отлично) -более 80% задания выполнено правильно, слушатель свободно владеет различными навыками и приемами выполнения практических задач, в норматив уложился, работа полностью соответствует требованиям качества;

достаточный (хорошо) - от 60 до 80% задания выполнено правильно, слушатель владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, в норматив уложился, работа соответствует требованиям качества;

пороговый (удовлетворительно) - от 50 до 60% задания выполнено правильно, слушатель испытывает затруднения при выполнении практического задания, в норматив уложился, работа частично соответствует требованиям качества;

критический (неудовлетворительно) - менее 50% задания выполнено правильно, слушатель с большими затруднениями выполняет практическое задание, в норматив не уложился, работа не соответствует требованиям качества.

Слушатель считается аттестованным, если получил оценку «удовлетворительно» за прохождение квалификационного экзамена. По результатам итоговой аттестации слушателю выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Для организации промежуточной аттестации обучающихся, итоговой аттестации по образовательной программе педагогическими работниками, участвующими в реализации данной образовательной программы, разрабатываются фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств по программе состоят из трех частей:

- комплекты оценочных средств по учебным дисциплинам (модулям);
- комплекты оценочных средств по производственной практике;
- программа итоговой аттестации.