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 ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

«Повар»

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

Повар 4 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 3
1.1 Общие положения 3
1.2. Цель освоения 5
1.3 Планируемые результаты обучения 6
1.4 Учебно-тематический план 8
1.5 Календарный учебный график 12
1.6 Рабочая программа 15
1.7 Организационно-педагогические условия 27
1.8. Формы аттестации 32
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 33
2.1 Текущий контроль 33
2.2 Промежуточная аттестация 33
2.3 Итоговая аттестация 33

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа повышения квалификации по профессии рабочего 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 повышения квалификации 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 специалисты со средним профессиональным образованием - программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) или профессиональным обучением - программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, со стажем не менее одного года работы в организациях питания по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара при наличии профессионального обучения.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной образовательной программы для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей образовательной программы 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: 72 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 18 учебных дней.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу повышения квалификации по профессии рабочего и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2. Цель освоения

Целью настоящей программы повышения квалификации по профессии рабочего 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 4 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: (В) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 4 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 4 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	ПК 1.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	А/01.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 1.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенций	Показатели освоения компетенций		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 1.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	З 1.1.1 Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания З 1.1.2 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними З 1.1.3 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания З 1.1.4 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.1.5 Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления	У 1.1.1 Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.1.2 Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.1.3 Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.1.4 Проводить обучение помощника повара на рабочем месте У 1.1.5 Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	В 1.1.1 Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий В 1.1.2 Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий В 1.1.3 Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий

		товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения З 1.1.6 Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке З 1.1.7 Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.1.8 Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий З 1.1.9 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах З 1.1.10 Принципы ХАССП в организациях общественного питания З 1.1.11 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания		
	ПК 1.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	З 1.2.1 Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания З 1.2.2 Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента З 1.2.3 Технологии в	У 1.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.2 Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	В 1.2.1 Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий В 1.2.2 Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий В 1.2.3 Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд,

		молекулярной кухне З 1.2.4 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов З 1.2.5 Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации З 1.2.6 Правила эксплуатации кухонных роботов З 1.2.7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям З 1.2.8 Принципы ХАССП в организациях общественного питания З 1.2.9 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.2.3 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам У 1.2.4 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.5 Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур У 1.2.6 Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.7 Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу У 1.2.8 Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 1.2.9 Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	напитков и кулинарных изделий В 1.2.4 Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебно-тематический план

Наименование модулей, тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час				Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.		СР	
		Л	ПЗ, ЛР		
Модуль 1 Введение в программу	**6**	**2**	**4**	**-**	**-**

Наименование модулей, тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час				Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.		СР	
		Л	ПЗ, ЛР		
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 производства и оборудование на предприятиях общественного питания. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов	**26**	**9**	**17**	**-**	**-**
Тема 2.1 Организация производства предприятий общественного питания	2	1	1	-	-
Тема 2.2 Товароведение пищевых продуктов	2	1	1	-	-
Тема 2.3 Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	2	1	1	-	-
Тема 2.4 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	4	2	2	-	-
Тема 2.5 Современные технологии в профессиональной сфере	2	1	1	-	-
Тема 2.6 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	2	1	1	-	-
Тема 2.7 Организация работы и планирование рабочего процесса. Процессы приготовления и подготовки полуфабрикатов сложного ассортимента	2	2	-	-	-
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов с использованием современных технологий	2	-	2	-	-
Тема 2.9 Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием современных технологий	2	-	2	-	-
Тема 2.10 Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с использованием современных технологий	2	-	2	-	-
Тема 2.11 Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи с использованием современных технологий	2	-	2	-	-
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	**тестирование**

Наименование модулей, тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час				Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.		СР	
		Л	ПЗ, ЛР		
Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	**12**	**2**	**10**	**-**	**-**
Тема 3.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	2	2	-	-	-
Тема 3.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента	2	-	2	-	-
Тема 3.3 Приготовление горячих блюди гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	2	-	2	-	-
Тема 3.4 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2	-	2	-	-
Тема 3.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента	2	-	2	-	-
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	**тестирование**
Модуль 4 Организация процессов приготовления, приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	**8**	**2**	**6**	**-**	**-**
Тема 4.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	-	-	-
Тема 4.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента.	2	-	2	-	-
Тема 4.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента	2	-	2	-	-
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	**тестирование**

Наименование модулей, тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час				Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.		СР	
		Л	ПЗ, ЛР		
Модуль 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий	**16**	**2**	**14**	**-**	**-**
Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	2	2	-	-	-
Тема 5.2 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента Приготовление компотов, киселей	2	-	2	-	-
Тема 5.3 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий	2	-	2	-	-
Тема 5.4 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	2	-	2	-	-
Тема 5.5 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него	2	-	2	-	-
Тема 5.6 Приготовления бездрожжевого теста и изделия из него	2	-	2	-	-
Тема 5.7 Приготовление фаршей для пирогов, пирожков, кулебяк, блинчиков	2	-	2	-	-
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	**тестирование**
Итоговая аттестация (КЭ)	**4**	-	-	-	**(КЭ)**
Всего ак.часов	**72**	**17**	**51**	**-**	**-**

1.5 Календарный учебный график

Таблица 4 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней/ ак. час																		
	Д 1	**Д 2**	**Д 3**	**Д 4**	**Д 5**	**Д 6**	**Д 7**	**Д 8**	**Д 9**	**Д 10**	**Д 11**	**Д 12**	**Д 13**	**Д 14**	**Д 15**	**Д 16**	**Д 17**	**Д 18**	**ИТОГО**
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 производства и оборудование на предприятиях общественного питания. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов																			
Тема 2.1 Организация производства предприятий общественного питания		2																	2
Тема 2.2 Товароведение пищевых продуктов			2																2
Тема 2.3 Основы физиологии питания, гигиены и санитарии			2																2
Тема 2.4 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания				4															4
Тема 2.5 Современные технологии в профессиональной сфере					2														2
Тема 2.6 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности					2														2
Тема 2.7 Организация работы и планирование рабочего процесса. Процессы приготовления и подготовки полуфабрикатов сложного ассортимента						2													2
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов с использованием современных технологий						2													2
Тема 2.9 Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием современных технологий							2												2
Тема 2.10 Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с использованием современных технологий							2												2

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней/ ак. час																		
	Д 1	Д 2	Д 3	Д 4	Д 5	Д 6	Д 7	Д 8	Д 9	Д 10	Д 11	Д 12	Д 13	Д 14	Д 15	Д 16	Д 17	Д 18	ИТОГО
Тема 2.11 Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи с использованием современных технологий								2											2
Промежуточная аттестация								2											2
Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями																			
Тема 3.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями									2										2
Тема 3.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента									2										2
Тема 3.3 Приготовление горячих блюди гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента										2									2
Тема 3.4 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента										2									2
Тема 3.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента											2								2
Промежуточная аттестация											2								2
Модуль 4 Организация процессов приготовления, приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями																			
Тема 4.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												2							2
Тема 4.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента												2							2
Тема 4.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента													2						2
Промежуточная аттестация													2						2
Модуль 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий																			

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней/ ак. час																		
	Д 1	**Д 2**	**Д 3**	**Д 4**	**Д 5**	**Д 6**	**Д 7**	**Д 8**	**Д 9**	**Д 10**	**Д 11**	**Д 12**	**Д 13**	**Д 14**	**Д 15**	**Д 16**	**Д 17**	**Д 18**	**ИТОГО**
Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента														2					2
Тема 5.2 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента Приготовление компотов, киселей														2					2
Тема 5.3 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий															2				2
Тема 5.4 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.															2				2
Тема 5.5 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него.																2			2
Тема 5.6 Приготовления бездрожжевого теста и изделия из него																2			2
Тема 5.7 Приготовление фаршей для пирогов, пирожков, кулебяк, блинчиков																	2		2
Промежуточная аттестация																	2		2
Итоговая аттестация (КЭ)																		4	4
Всего ак.часов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	72

1.6 Рабочая программа

Таблица 5 - Рабочая программа

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 производства и оборудование на предприятиях общественного питания. Современные способы подготовки ингредиентов и приготовление полуфабрикатов			
Тема 2.1 Организация производства предприятий общественного питания	Л	1	Значение общественного питания. Понятие и функции предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания и их характерные особенности: ресторан, бар, столовая, кафе, закусочная. Другие предприятия общественного питания. Тенденции развития предприятий общественного питания. План товарооборота. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Пути улучшения качества выпускаемой продукции.
	ПЗ	1	Планирование работы производства. Элементы оперативного планирования работы производства. Этапы планирования. Факторы, которые необходимо учитывать при составлении меню. Организация рабочих мест. Организация работы цехов. Организация работы раздач.
Тема 2.2 Товароведение пищевых продуктов	Л	1	Требования к организации снабжения. Критерии выбора поставщиков. Сравнительный анализ цен поставщиков. Договор поставки.
	ПЗ	1	1. Классификация пищевых продуктов: Разделение продуктов по происхождению, назначению и другим критериям.

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
			2. Химический состав: изучение содержания белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов в различных продуктах. 3. Органолептические свойства: описание внешнего вида, вкуса, запаха и консистенции пищевых продуктов. 4. Физико-химические показатели: исследование плотности, влажности, кислотности и других физико-химических характеристик. 5. Микробиологические характеристики: анализ наличия микроорганизмов и их влияние на качество и безопасность продуктов. 6. Условия хранения и сроки годности: обеспечение сохранности качества продуктов путем соблюдения температурных режимов и сроков хранения. 7. Маркировка и сертификация: ознакомление с требованиями к маркировке пищевой продукции и системами сертификации. 8. Оценка качества: методы определения качества пищевых продуктов и соответствие стандартам.
Тема 2.3 Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Л	1	Санитарные требования к устройству, оборудованию, содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к устройству предприятий. Борьба с насекомыми (дезинфекция). Физические и химические средства борьбы с ними. Методы и средства борьбы с грызунами (дератизация). Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Недопустимость использования разделочных досок не по назначению.
	ПЗ	1	Обеспечение поточности производства и рациональной организации рабочих мест. Санитарные требования к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий общественного питания.
Тема 2.4 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	Л	2	Понятие о калькуляции. Материалы, используемые при калькуляции. Калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение. Понятие о меню, порядок составления и утверждения.

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
	ПЗ	2	1. Составление технологических карт: определение состава блюд и норм закладки ингредиентов. 2. Расчет стоимости сырья: оценка затрат на ингредиенты и формирование общей стоимости сырьевого набора. 3. Накладные расходы: учёт электроэнергии, воды, газа, амортизации оборудования и зарплаты сотрудников. 4. Формирование цены реализации: добавление торговой наценки для обеспечения прибыли заведения. 5. Бухгалтерский учет: ведение документации по всем финансовым операциям, включая закупки, продажи и налоги. 6. Складской учет: мониторинг и контроль запасов продуктов для предотвращения потерь и поддержания оптимального уровня запасов. 7. Контроль за расходованием сырья: анализ соответствия фактического расхода сырья установленным нормам. 8. Финансовый анализ: регулярное изучение выручки, затрат и прибыли для принятия стратегических решений.
Тема 2.5 Современные технологии в профессиональной сфере	Л	1	Ситуация в отрасли. Особенность пищевой промышленности. Объемы производства. Экспорт и импорт. Динамика производства основных видов продукции пищевой промышленности. Эффект импортозамещения. Стратегия сильных компаний. Качество продукции.
	ПЗ	1	Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Основные направления совершенствования ассортимента пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров.
Тема 2.6 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	Л	1	Вопросы охраны труда в основных законодательных актах. Контроль за состоянием работы по охране труда.
	ПЗ	1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Возмещение предприятиями ущерба, причиненного здоровью рабочих и служащих в виде увечья или иных повреждений в связи с несчастным случаем. Гигиена труда и

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
			производственная санитария. Электробезопасность. Действие электрического тока на человека. Виды электротравм. Средства защиты. Помощь пострадавшим. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма. Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Огнетушители, типы, характеристика, правила пользования. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи. Помощь пострадавшим при пожаре.
Тема 2.7 Организация работы и планирование рабочего процесса. Процессы приготовления и подготовки полуфабрикатов сложного ассортимента	Л	2	Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования, предъявляемые к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие сведения о машинах и механизмах. Основные части машин, их назначение. Виды передач. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности труда. Универсальные приводы. Универсальные приводы, их назначение и применение. Универсальные приводы общего назначения. Комплектация универсальных приводов сменными механизмами, правила эксплуатации и техника безопасности. Машины для обработки овощей. Машины для мойки овощей, фруктов и зелени. Моечные машины роликового и вибрационного типа. Картофелеочистительные машины и механизмы. Машина для сульфитации картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. Классификация их по принципу действия: дисковые, роторные, комбинированные, пуансонная. Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Машины для обработки мяса и рыбы Мясорубки. Рабочие инструменты и уход за ними. Машины для резки замороженного мяса. Мясорыхлительные машины и механизмы, механизм для нарезания мяса для бефстроганов, механизм для перемешивания фарша, размолочный механизм. Котлетоформовочная машина, рыбоочистительная машина. Назначение, устройство, принцип действия,

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
			правила эксплуатации и техника безопасности. Машины хлеборезательные, для нарезания гастрономических продуктов. Хлеборезательные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и сливочного масла. Машины для нарезания сыра и колбасы на крупные куски. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности, технические характеристики хлеборезательных машин. Взбивальные машины. Взбивальные машины и механизмы, смесительная установка. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Весоизмерительное оборудование Весы, их назначение и классификация, требования, предъявляемые к весам. Весы настольные циферблатные - устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Весы товарные - устройство, техническая характеристика, установка, регулирование, правила эксплуатации. Средства малой механизации. Подъемники (лифты). Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности основных подъемно-транспортных средств. Классификация теплового оборудования. Понятие о топливе и теплоносителях. Современные способы обогрева. Понятие о модульном оборудовании. Тепловое оборудование с электрообогревом. Виды электронагревательных элементов. Понятие об СВЧ и ИК-нагреве. Варочное оборудование. Пищеварочные котлы; устройства, варочные и электрические, котлы электрические; котлы КПЭ; автоклавы. Пароварочный шкаф. Экспресс-кофеварки с гидравлическим усилителем. Сосисковарки. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Жарочно-пекарное оборудование Жарочное оборудование периодического действия. Электросковороды. Фритюрницы. Жарочное оборудование непрерывного действия. Вращающаяся жаровня. Аппараты для приготовления блинчиков и оладий. Автоматы для приготовления оладий и печеных пирожков. Автоматы для приготовления и жарения

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
			пончиков и пирожков. Жарочные и пекарные шкафы. Шашлычные печи и электрогриль. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности. Варочно-жарочное оборудование. Плиты электрические секционные модулированные. Газовые плиты и твердотопливные плиты. Устройство для опаливания птицы и дичи. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Водогрейное оборудование. Кипятильники. Электроводонагреватели. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации водогрейного оборудования, техника безопасности и технические характеристики. Оборудование для раздачи пищи. Электрические мармиты для первых и вторых блюд. Прилавки — мармиты. Тепловые шкафы, тепловая стойка и электрические термостаты. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики оборудования для раздачи. Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода. Понятие о машинном охлаждении. Холодильные агенты, их характеристика. Схема холодильной машины компрессорного типа. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания. Сборные холодильные камеры. Холодильные шкафы. Бытовые холодильники для хранения охлажденных продуктов и для хранения замороженных продуктов. Холодильные витрины. Холодильные прилавки. Холодильные прилавки-витрины. Льдогенераторы, фризеры, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности, технические характеристики.
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов с использованием современных технологий	ПЗ	2	Ознакомление с цехом по обработке овощей, грибов; оборудованием, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья. Обработка картофеля и корнеплодов. Переработка, сортировка. Очистка картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Ручная дочистка, промывание овощей. Ознакомление с условиями хранения

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
			обработанного картофеля и корнеплодов. Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов. Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками). Обработка луковых овощей. Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей. Обработка капустных овощей. Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов. Обработка плодовых овощей. Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов. Обработка зелени. Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени. Обработка плодов и ягод. Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов. Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов. Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод. Обработка грибов. Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
			обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.
Тема 2.9 Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием современных технологий	ПЗ	2	Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом, организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Овладение навыками обработки сельди и кильки. Приготовление котлетной массы из рыбы. Овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Технологический процесс обработки морепродуктов.
Тема 2.10 Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с использованием современных технологий	ПЗ	2	Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса. Предварительная обработка мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание. Приемы кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Порядок использования отходов. Приемы нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины
Тема 2.11 Приготовление сложных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи с использованием современных технологий	ПЗ	2	Обработка птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка «в кармашек». Обработка и использование отходов. Оттаивание субпродуктов, их обработка. Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Приготовление котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	тестирование
Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями			
Тема 3.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями	Л	2	Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд. 1. Организация работы кухни: планировка рабочего пространства, распределение обязанностей среди поваров, соблюдение санитарных норм. 2. Современные тенденции в кулинарии: использование инновационных технологий, экологически чистых продуктов, локальных ингредиентов. 3. Приготовление сложных блюд: техники приготовления и сервировки, сохранение вкусовых качеств и презентабельности. 4. Поддержание стандартов качества: соответствие требованиям клиентов, следование рецептурам, контроль калорийности и питательности.
Тема 3.2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов сложного ассортимента	ПЗ	2	Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд. 1. Основы приготовления отваров и бульонов: выбор ингредиентов, методы варки, правила процеживания. 2. Разнообразие супов: классические рецепты, современные интерпретации, использование экзотических ингредиентов. 3. Соусы и заправки: техника приготовления базовых соусов (например, бешамель), а также сложных многокомпонентных соусов. 4. Гармоничность вкусов: подбор сочетающихся ингредиентов, баланс кислого, сладкого, соленого и острого.

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
Тема 3.3 Приготовление горячих блюди гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента	ПЗ	2	Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование. Приготовление блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки). Приготовление блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком. Приготовление блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макароник, лапшевник. Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.
Тема 3.4 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	ПЗ	2	Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд. 1. Работа с рыбой: филе, стейки, фарш, котлеты, копчение, маринование, запекание. 2. Морепродукты: креветки, мидии, кальмары, омары, устрицы, способы их приготовления. 3. Закуски и салаты: рыбные тарта, карпаччо, севиче, роллы, суши. 4. Совместимость вкусов: правильное сочетание рыбы и морепродуктов с соусами, специями и гарнирами.
Тема 3.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы и дичи сложного ассортимента	ПЗ	2	Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд. 1. Мясо и птица: запекание, тушение, жарка, грилирование, приготовление шашлыков, рагу, рулетов. 2. Дичь: охотничьи блюда, особенности обработки дичи, специфические специи и маринады. 3. Колбасы и деликатесы: домашние колбасы, ветчина, буженина, прошутто, паштеты.

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
			4. Экзотика и классика: совмещение классических рецептур с новыми гастрономическими трендами.
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	тестирование
Модуль 4 Организация процессов приготовления, приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями			
Тема 4.1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Л	2	1. Организация работы в холодном цехе: оптимизация рабочих процессов, правильное размещение оборудования и инструментов. 2. Подготовка ингредиентов: нарезка, шинковка, очистка и другие предварительные операции с продуктами. 3. Технология приготовления холодных блюд: особенности варки, замораживания, маринования и других методов. 4. Ассортимент холодных блюд: рецептура и технология приготовления сложных холодных блюд, закусок и кулинарных изделий. 5. Оформление и подача: правила сервировки и эстетичного оформления холодных блюд перед подачей клиенту.
Тема 4.2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов, разнообразного ассортимента	ПЗ	2	1. Виды соусов: основы классификации соусов, их назначение и применение в кулинарии. 2. Рецептура соусов: пошаговые инструкции по приготовлению классических и современных соусов. 3. Салатные заправки: варианты приготовления заправок для разных типов салатов (виноградные, лимонные, масляные и др.). 4. Ассортимент салатов: способы комбинирования ингредиентов для создания оригинальных и разнообразных салатов. 5. Декоративное оформление: как сделать блюдо визуально привлекательным через украшение соусом и другими элементами.
Тема 4.3 Приготовление бутербродов, холодных закусок сложного ассортимента	ПЗ	2	1. Основные виды бутербродов и холодных закусок: классификация и характеристика различных типов бутербродов (открытые, закрытые, канапе и т.д.) и холодных закусок (салаты, тарталетки, роллы). 2. Ингредиенты и их обработка: подготовка и нарезка основных компонентов бутербродов и закусок (мясо, рыба, овощи, сыры). Особое внимание уделяется правильной технике нарезки и хранению продуктов.

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
			3. Технологии приготовления: методы сборки бутербродов и закусок, техника оформления и подачи. Введение в современные тренды и креативные идеи для декорирования блюд. 4. Ассортимент сложных бутербродов и закусок: примеры популярных и эксклюзивных рецептов, включая авторские разработки шеф-поваров. 5. Правила хранения и подачи: как сохранить свежесть и привлекательность готовых блюд до момента подачи на стол.
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	тестирование
Модуль 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов сложного ассортимента. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий			
Тема 5.1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	Л	2	Принципы организации рабочего процесса на кондитерском производстве. Технология приготовления сложных десертов: торты, пирожные, муссы, кремы. Оформление и презентация десертов: декоративные элементы, глазури, посыпки. Упаковка и хранение готовых изделий для сохранения свежести и привлекательного внешнего вида.
Тема 5.2 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента Приготовление компотов, киселей	ПЗ	2	Разработка рецептов и пошаговая инструкция по приготовлению десертов: фруктовые десерты, чизкейки, пудинги. Приготовление напитков-компаньонов: компоты, кисели, смузи. Декорирование десертов и напитков: добавление фруктов, ягод, орехов, шоколада.
Тема 5.3 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных изделий	ПЗ	2	Организация производственного цикла: от замеса теста до выпечки и оформления изделий. Создание сложных изделий: пироги, ватрушки, булочки, слойки. Декоративное оформление: глазурь, посыпка, украшение кремом. Хранение и транспортировка готовых изделий.
Тема 5.4 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	ПЗ	2	Технология замешивания опарного теста: пропорции ингредиентов, процесс брожения. Формовка и выпечка изделий: булочки, пирожки, плетенки. Украшение и подача готовых изделий.
Тема 5.5 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него	ПЗ	2	Замешивание безопарного теста: отличие от опарного способа, преимущества и недостатки. Выпечка изделий: хлеб, пицца, багеты. Визуальное оформление и упаковка для продажи.
Тема 5.6 Приготовления бездрожжевого теста и изделия из него	ПЗ	2	Работа с разными видами бездрожжевого теста: песочное, слоёное, заварное. Производство печенья, эклеров, круассанов. Подача и хранение изделий.

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак.час		Содержание
Тема 5.7 Приготовление фаршей для пирогов, пирожков, кулебяк, блинчиков	ПЗ	2	Различные начинки: мясные, рыбные, овощные, фруктовые. Техника укладки фарша в тесто, формовка изделий. Завершающие штрихи: смазывание яйцом, посыпка сахаром или маком.
Промежуточная аттестация	ПЗ	2	тестирование
Итоговая аттестация	-	4	Квалификационный экзамен

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в 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.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 1.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	**Оборудование кабинета и рабочих мест слушателей:** - рабочее место преподавателя - рабочие места слушателей. **Технические средства обучения, в том числе**

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
	ПК 1.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	**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.

2.15 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.
2.16 Радченко, С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ С.Н.Радченко. - «Феникс», 2019. - 373 с.
2.17 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.
2.18 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.
2.19 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.
2.20 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-ресуры
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 двух частей:

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