

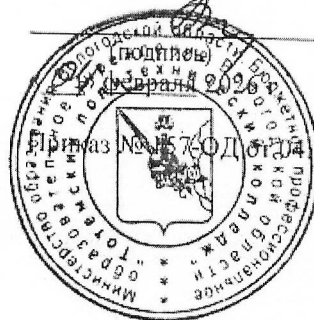
Министерство образования Вологодской области
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Тотемский политехнический колледж»

Программа рассмотрена
на заседании предметной (цикловой)
комиссии

Протокол № 6 от 23.01.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ВО
Тотемский политехнический колледж»

/О.Г. Белозерова/



Примаз № 157-ОД от 24.02.2026 года

СОГЛАСОВАНО



Вологодской области»

/А.В. Петрова/

СОГЛАСОВАНО

Директор ресторана
ООО «Сияние севера»

/Н.В. Захарчук/

(подпись)
«04» февраля 2026 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО
«Помощник повара»

(Вид профессиональной деятельности – Производство блюд, напитков и
кулинарных изделий в организациях питания)

(Наименование присваиваемой квалификации – Повар 3 разряда)

(Профессиональный стандарт – № 557, Код 33.011)

(Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих; наименование профессии/
должности.

Для профессий рабочих - присваиваемые по результатам профессионального обучения
квалификационные разряды; для должностей служащих - категории, классы квалификации)

Тотьма
2026

Разработчики (составители):

Грохотов Сергей Витальевич, начальник УЦПК АП, БПОУ ВО «Тотемский политехнический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

| № п/п | Наименование | № листа |
|-------|--|---------|
| 1 | Общая характеристика программы | 3 |
| 1.1 | Общие положения | 3 |
| 1.1.1 | Нормативные правовые основания разработки программы | 3 |
| 1.1.2 | Перечень сокращений, используемых в программе | 5 |
| 1.1.3 | Требования к слушателям | 5 |
| 1.1.4 | Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья | 5 |
| 1.1.5 | Форма обучения | 5 |
| 1.1.6 | Трудоемкость | 5 |
| 1.1.7 | Период освоения | 5 |
| 1.1.8 | Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы | 5 |
| 1.2 | Цель освоения и характеристика новой квалификации | 5 |
| 1.2.1 | Цель освоения | 5 |
| 1.2.2 | Квалификационная характеристика программы профессионального обучения | 6 |
| 1.3 | Планируемые результаты обучения | 6 |
| 1.4 | Учебно-тематический план | 10-11 |
| 1.5 | Календарный учебный график | 12-13 |
| 1.6 | Рабочие программы дисциплин | 14-20 |
| 1.7 | Организационно-педагогические условия | 20 |
| 1.7.1 | Требования к квалификации педагогических кадров | 20 |
| 1.7.2 | Требования к материально-техническому обеспечению | 20-21 |
| 1.7.3 | Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению | 22 |
| 1.7.4 | Общие требования к организации учебного процесса | 23 |
| 1.7.5 | Сетевая форма обучения | 23 |
| 1.8 | Формы аттестации | 23 |
| 2 | Оценочные материалы | 24-26 |

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана БПОУ ВО «Тотемский политехнический колледж».

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего, планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки «Помощник повара» (далее – программа) составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 05.11.2024);

Приказ Минтруда России от 09 марта 2022 года N 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 года N 68148);

Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16.05.2025 г. № 423 «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-2025» (вместо Постановления Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94») (дата введения 01.01.2026);

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС);

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779).

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

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: обучающиеся 8-11 классов общеобразовательных учреждений.
 б) требования к уровню обучения/образования: профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих.

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: 72 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 20 календарных 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 реализации программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего «Повар 3 разряда».

Программа направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом вида профессиональной деятельности, требований квалификационных характеристик (ЕКС, ЕТКС), профстандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н.

В случае успешной сдачи квалификационного экзамена слушатель получает квалификацию по профессии рабочего «Повар», 3 квалификационного разряда, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: **производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.**

Вид профессиональной деятельности: **сервис, оказание услуг населению.**

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению: **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/служебных функций при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

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

| | |
|---|---|
| Профессиональный стандарт | Программа профессионального обучения |
| Вид профессиональной деятельности (ВПД) | Сервис, оказание услуг населению |
| Обобщенная трудовая функция | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара |
| Трудовая функция | Соответствует профессиональной компетенции |
| Трудовое действие | Основа описания практического опыта |

| | |
|--------|-----------------------------------|
| Умение | Основа определения перечня умений |
| Знание | Основа определения перечня знаний |

| Вид деятельности | Код и наименование компетенций | Код и наименование трудовой функции |
|--|---|---|
| Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания | ПК 1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ПК 1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания | А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара |
| | ПК 2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 2.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий ПК 2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении 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 – Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания | ПК 1.1 Подготовка кухни организации питания рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации | З 1.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных | У 1.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | ПоО 1.1.1 Проверки исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции | | |
|-------------------|---|--|--|---|
| | | Знания | Умения | Практический опыт |
| | питания | изделий, правила ухода за ними | | |
| | | З 1.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | У 1.1.2 Использовать посудомоечные машины | ПоО 1.1.2 Пользования посудомоечными машинами |
| | ПК 1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания | З 1.2.1 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания | У 1.2.1 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования | ПоО 1.2.1 Чистки, мытья и уборки оборудования, инвентаря после их использования |
| | | З 1.2.2 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания | У 1.2.2 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления | ПоО 1.2.2 Упаковки, складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления |
| | ПК 2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | З 2.1.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | У 2.1.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | ПоО 2.1.1 Проверки органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | З 2.1.2 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в | У 2.1.2 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления | ПоО 2.1.2 Использования рецептуры, технологических |

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции | | |
|-------------------|--|---|--|--|
| | | Знания | Умения | Практический опыт |
| | | приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения | блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.1.3 Нарезать и формовать овощи и грибы У 2.1.4 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.1.5 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий У 2.1.6 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | карт приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 2.1.3 Нарезки и формовки овощей и грибов ПоО 2.1.4 Подготовки плодов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 2.1.5 Подготовки пряностей и приправ для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПоО 2.1.6 Подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ПК 2.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий | З 2.2.1 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству З 2.2.2 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | У 2.2.1 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты У 2.2.2 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | ПоО 2.2.1 Подготовки полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбных полуфабрикатов ПоО 2.2.2 Проверки органолептическим способом качества сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | ПК 2.3 | З 2.3.1 Технологии | У 2.3.1 Производить | ПоО 2.3.1 |

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели освоения компетенции | | |
|-------------------|--|---|---|---|
| | | Знания | Умения | Практический опыт |
| | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | обработку овощей, фруктов и грибов У 2.3.2 Готовить блюда и гарниры из овощей У 2.3.3 Готовить каши и гарниры из круп У 2.3.4 Готовить блюда из яиц У 2.3.5 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий У 2.3.6 Готовить блюда из бобовых У 2.3.7 Готовить блюда из рыбы У 2.3.8 Готовить блюда из морепродуктов У 2.3.9 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов | Производства обработки овощей, фруктов и грибов ПоО 2.3.2 Готовки блюд и гарниров из овощей ПоО 2.3.3 Готовки каши и гарниров из круп ПоО 2.3.4 Готовки блюда из яиц ПоО 2.3.5 Готовки блюда и гарнира из макаронных изделий ПоО 2.3.6 Готовки блюда из бобовых ПоО 2.3.7 Готовки блюда из рыбы ПоО 2.3.8 Готовки блюда из морепродуктов ПоО 2.3.9 Готовки блюда из мяса и мясных продуктов |
| | ПК 2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | ПК 2.4.1 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | У 2.4.1 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им | ПоО 2.4.1 Выбора инвентаря и оборудования и безопасного пользования им |

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 2 – Учебный план

| Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации | Трудоемкость, ак. час | | | | | Формы аттестации |
|--|-----------------------|----------------------|-----------|---|----|------------------|
| | Итого | Виды занятий, в т.ч. | | | СР | |
| | | Л | ЛПЗ | К | | |
| Модуль (Раздел) 1 Экономический курс | 2 | 2 | - | - | - | |
| Тема 1.1 Основы рыночной экономики | 2 | 2 | - | - | - | зачет |
| Модуль (Раздел) 2 Общетехнический курс | 2 | 2 | - | - | - | |
| Тема 2.1 Охрана труда | 2 | 2 | - | - | - | зачет |
| Модуль (Раздел) 3 Специальный курс | 62 | 44 | 18 | - | - | |
| Тема 3.1 Товароведение пищевых продуктов | 2 | 2 | - | - | - | зачет |
| Тема 3.2 Основы физиологии питания, санитария, гигиена | 4 | 4 | - | - | - | зачет |
| Тема 3.3 Оборудование предприятий | 3 | 3 | - | - | - | зачет |

| Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации | Трудоемкость, ак. час | | | | | Формы аттестации |
|--|-----------------------|----------------------|-----------|---|----|--------------------------|
| | Итого | Виды занятий, в т.ч. | | | СР | |
| | | Л | ЛПЗ | К | | |
| общественного питания | | | | | | |
| Промежуточная аттестация | 1 | 1 | - | - | - | Зачет (тестирование) |
| Тема 3.4 Кулинария | 52 | 34 | 18 | - | - | зачет |
| Итоговая аттестация (КЭ) | 6 | | | | | квалификационный экзамен |
| Всего ак. часов | 72 | 48 | 18 | - | - | |

Примечание:

СР – самостоятельная работа.

Л – занятия лекционного типа: лекции, интерактивные лекции, онлайн-лекции, видео-лекции, слайд-лекции, учебный контент и др.

ПЗ – занятия практического типа, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих

ЛПЗ – лабораторные практические занятия с использованием лабораторного оборудования, проводятся исключительно в очной форме для профессий рабочих

К – консультации (групповые или индивидуальные).

| 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 | Итого |
| Тема 3.3 Оборудование предприятий общественного питания | | | 2Л | 1Л | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| Промежуточная аттестация | | | | 1Л Зачет | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| Тема 3.4 Кулинария | | | | 2Л | 4Л | 4Л | 1Л 3 ЛПЗ | 3 ЛПЗ | 4Л | 4Л | 3Л | 3 ЛПЗ | 3 ЛПЗ | 2Л | 4Л | 4Л | 2Л | 3 ЛПЗ | 3 ЛПЗ Зачет | | 52 |
| Итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 6 |
| Всего ак. часов | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 2 | 4 | 4 | 2 | 3 | 3 | 6 | 72 |

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины «**Основы экономики**»

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|--|-----------------------|---------|---|
| Тема 1.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике. | лекция | 2 | <p>Что изучает экономическая наука. Потребности. Ограниченность ресурсов. Свободные и экономические блага. Выбор и альтернативная стоимость. Факторы производства и факторные доходы (заработная плата, рента, процент, прибыль).</p> <p>Главные вопросы экономики. Типы экономических систем. Собственность. Конкуренция. Экономическая свобода. Разделение труда. Специализация и обмен. Значение специализации и обмена.</p> <p>Рынок одного товара. Спрос. Кривая спроса. Факторы спроса и сдвиги кривых спроса. Предложение. Кривая предложения. Закон предложения. Факторы предложения и сдвиги кривых предложения. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры.</p> <p>Экономические цели фирмы, ее основные организационные формы. Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда. Издержки, выручка, прибыль. Основные источники финансирования бизнеса. Акции, облигации и другие ценные бумаги. Фондовый рынок. Основные принципы менеджмента. Понятие маркетинга. Реклама.</p> <p>Частные и общественные блага. Внешние эффекты. Функции государства в экономике. Виды налогов. Государственные доходы и расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы фискальной политики государства.</p> |

Таблица 5 – Рабочая программа дисциплины «**Охрана труда**»

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|---|-----------------------|---------|--|
| Тема 2.1 Основные законодательные положения и организация охраны труда. | лекция | 2 | Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушение законов об охране труда. |

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|------------------|-----------------------|---------|---|
| | | | Государственный и административно-общественный контроль за охраной труда. |

Таблица 6 – Рабочая программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|-------------------------------------|-----------------------|---------|---|
| Тема 3.1 Общая часть товароведения. | лекция | 2 | <p>Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Предмет и метод товароведения. Понятие об ассортименте и товарном сорте.</p> <p>Качество пищевых продуктов. Определение понятия качества. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Значение их в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов.</p> <p>Стандартизация, ее значение. Виды стандартов и их основное содержание, принципы построения и назначение.</p> <p>Основы хранения пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов в условиях предприятий общественного питания, при транспортировании. Оптимальные условия хранения различных пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное соседство, микроорганизмы.</p> <p>Консервирование пищевых продуктов и его значение для расширения ассортимента товаров, сохранения и улучшения их качества. Естественная убыль пищевых продуктов при хранении и транспортировании, факторы, влияющие на ее размеры, ее виды и нормирование.</p> |

Таблица 7 – Рабочая программа дисциплины «**Основы физиологии питания, санитария, гигиена**»

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|---|-----------------------|---------|--|
| Тема 4.1 Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение. | лекция | 2 | Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах: определение, состав физиологического значения, энергетическая ценность, суточная норма потребности в белках, жирах, углеводах. Витамины: определение, значение, классификация, характеристика. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные вещества. Вода, физиологическое значение, классификация, краткая характеристика. Понятие о процессах пищеварения. Физико-химическое изменение пищи в процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта, состав пищеварительных соков. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на нее. |
| Тема 4.2 Основные сведения о гигиене и санитарии труда. | лекция | 1 | Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание первой помощи пострадавшим. Вредные привычки. |
| Тема 4.3 Личная гигиена работников предприятий общественного питания. | лекция | 1 | Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение. |

Таблица 8 – Рабочая программа дисциплины «**Оборудование предприятий общественного питания**»

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|--|-----------------------|---------|--|
| Тема 5.1 Введение. Общие сведения о машинах. | лекция | 2 | Понятие о машине. Классификация машин, применяемых в п.о.п. Основные части и детали машин, их назначение, устройство. Сведения о передаточных механизмах, их назначение, основные виды и применение, требования к безопасности труда при их эксплуатации. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления и защиты электроприводов. Техническая документация машин, ее |

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|--|-----------------------|---------|--|
| | | | <p>значение и содержание. Общие правила эксплуатации машин и требования безопасности труда. Внедрение новой техники, комплексной механизации и автоматизации производственных процессов для облегчения труда, роста его производительности, повышение качества и снижения себестоимости продукции.</p> |
| <p>Тема 5.2 Характеристики, назначение, принцип устройства машин применяемых на предприятиях общественного питания</p> | лекция | 1 | <p>Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Характеристика машин, применяемых на п.о.п. для обработки овощей и картофеля, их классификация. Общая характеристика машин, применяемых для обработки мяса и рыбы</p> |

Таблица 9 – Рабочая программа дисциплины «Кулинария»

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|---|-----------------------|---------|--|
| <p>Тема 6.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</p> | лекция | 11 | <p>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов, обработки рыбы и нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки</p> |

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|--|-----------------------|---------|---|
| | | | <p>клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.</p> <p>Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.</p> <p>Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.</p> <p>Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.</p> |
| Тема 6.2 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов | ЛПЗ | 6 | <p>Последовательность операций обработки овощей. Промывка овощей. Прием и взвешивание: его (назначение и цель). Сортировка овощей, ее назначение, виды.</p> <p>Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика; особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых и зеленого лука.</p> <p>Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и механическая), их характеристика; особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования.</p> <p>Нарезка овощей, ее значение; способы нарезки (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки; кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.</p> <p>Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов.</p> <p>Обработка и нарезка картофеля и других овощей. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов, подготовка овощей к фаршированию.</p> |
| Тема 6.3 Механическая кулинарная обработка рыбы. | лекция | 11 | <p>Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Способы разделки рыбы с костным</p> |

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|---|-----------------------|---------|--|
| | | | <p>скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы, порционных полуфабрикатов из рыбы Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> |
| Тема 6.4 Механическая кулинарная обработка рыбы. | ЛПЗ | 6 | Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. |
| Тема 6.5 Механическая кулинарная обработка мяса, мясного сырья. | лекция | 12 | <p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</p> <p>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p> <p>Технологический процесс приготовления</p> |

| Наименование тем | Виды учебных занятий, | ак. час | Содержание |
|---|-----------------------|---------|--|
| | | | крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| Тема 6.6 Механическая кулинарная обработка мяса, мясного сырья. | ЛПЗ | 6 | Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. Определение количества отходов при механической кулинарной обработке мяса. |

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 или высшее образование 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 |
|--|--|--|
| Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания | ПК 1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания | Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: - посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи); - комплект учебно-планирующей документации. Технические средства обучения: - проектор; - экран; - компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет; - принтер |
| | ПК 1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания | |
| | ПК 2.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | - Лаборатория отделки полуфабрикатов - Лаборатория Учебная кухня ресторана - Учебный кулинарный цех - Пароконвектомат - Плита индукционная - Холодильный шкаф - Блендер ручной погружной - Планетарный миксер - Стол производственный - Весы настольные электронные - Набор разделочных досок, пластиковые - Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок - Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) - Сотейник для индукционных плит - Су-вид - Фритюрница - Шкаф шоковой заморозки |
| | ПК 2.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий | |
| | ПК 2.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | |
| | ПК 2.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | |

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

| 1 Основная литература |
|--|
| 2.1 Борисов Е.Ф. Основы экономики. Практикум «Задачи, тесты, ситуации». М.: Высшая школа, 2021 |
| 2.2 Бурашников Ю.М., Максимов А.С. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Учебник – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г. |
| 2.3 Ботов М.И, Сихина В.Д., Голованов О.М. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания»: Учебник – М.: Издательский центр. «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2020г. - 480с. |
| 2.4 Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебник для нач. проф. образования: Издательский центр «Академия», 2021. – 336с. |
| 2 Дополнительная литература |
| 3.1 Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г. |
| 3.2 Повар-кондитер «Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда» обучающая система, 2021г. |
| 3 Интернет-ресурсы |
| 4.1 http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html |
| 4.2 http://www.eda-server.ru/gastronom/ |
| 4.3 http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html |
| 4.4 http://www.eda-server.ru/culinary-school/ |
| 4 Электронно-библиотечная система |
| 5.1 www.MSrabota.ru |

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 дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки/переподготовки/повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (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.

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.

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.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

В программе приводятся требования к выполнению заданий промежуточной аттестации, критерии оценивания.

| Шкала оценивания | Критерии оценивания результатов освоения |
|---------------------|---|
| Оценка «Не зачтено» | - работа не соответствует установленным требованиям; - тестовое задание – правильно выполненных ответов менее 70%; ответы на вопросы и выполненные задания показывают полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). |
| Оценка «Зачтено» | - работа соответствует установленным требованиям; - тестовое задание – правильно выполненных ответов более 70%; ответы на вопросы и выполненные задания показывают полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). |

2.2. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

В программе приводятся требования к выполнению заданий промежуточной аттестации, критерии оценивания.

| Шкала оценивания | Критерии оценивания результатов освоения |
|---------------------|---|
| Оценка «Не зачтено» | - работа не соответствует установленным требованиям; - тестовое задание – правильно выполненных ответов менее 70%; ответы на вопросы и выполненные задания показывают полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). |

| | |
|------------------|--|
| Оценка «Зачтено» | <ul style="list-style-type: none"> - работа соответствует установленным требованиям; - тестовое задание – правильно выполненных ответов более 70%; ответы на вопросы и выполненные задания показывают полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). |
|------------------|--|

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Характеристика материалов итоговой аттестации (с включением требований к оформлению и представлению материалов слушателями).

Критерии оценивания:

Результат итоговой аттестации: квалификационный экзамен. Указывается минимально необходимое количество баллов или оценка.

Отметка "неудовлетворительно" ставится, если:

при ответе обнаруживается отсутствие владением материалом в объеме изучаемой образовательной программы;

при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей не используются материалы современных источников;

представление профессиональной деятельности не рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;

при ответе на вопросы не дается трактовка основных понятий, при их употреблении не указывается авторство;

ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера, не используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение.

Отметка "удовлетворительно" ставится, если:

в ответах на вопросы при раскрытии содержания вопросов недостаточно раскрываются и анализируются основные противоречия и проблемы;

при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей, а также описания профессиональной деятельности недостаточно используются материалы современных пособий и первоисточников, допускаются фактические ошибки;

представление профессиональной деятельности частично (не в полном объеме) рассматривается в контексте собственного профессионального опыта, практики его организации;

при ответе используется терминология и дается ее определение без ссылки на авторов (теоретиков и практиков);

ответы на вопросы не имеют логически выстроенного характера, редко используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение;

личная точка зрения слушателя носит формальный характер без умения ее обосновывать и доказывать.

Отметка "хорошо" ставится, если:

ответы на вопросы частично носят проблемный характер, при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей, а также описании профессиональной деятельности используются материалы современных пособий и первоисточников;

при ответе используется терминология, соответствующая конкретному периоду развития теории и практики профессиональной деятельности, где определение того или иного понятия формулируется без знания контекста его развития в системе профессионального понятийного аппарата;

ответы на вопрос не имеют логически выстроенного характера, но используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение;

имеется личная точка зрения слушателя, основанная на фактическом и проблемном материале, приобретенной на лекционных, семинарских, практических занятиях и в результате самостоятельной работы.

Отметка "отлично" ставится, если:

ответы на вопросы носят проблемный характер, при раскрытии особенностей развития тех или иных профессиональных идей, их описании используются материалы современных учебных пособий и первоисточников;

при ответе используется терминология, соответствующая конкретному периоду развития теории и практики и четко формулируется определение, основанное на понимании контекста из появления данного термина в системе понятийного аппарата;

ответы на вопрос имеют логически выстроенный характер, часто используются такие мыслительные операции, как сравнение, анализ и обобщение;

ярко выражена личная точка зрения слушателя, при обязательном владении фактическим и проблемным материалом, полученным на лекционных, практических, семинарских и в результате самостоятельной работы.