МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«Сергиево-Посадский Колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО «СПК»
_____ / Г.А. Носырева /
«18» 12 20 25 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии рабочего / должности служащего

16675 Повар

Уровень квалификации: Повар 3 разряда

Срок обучения: 5 месяцев
Форма обучения: Очная

Сергиев Посад

Программа профессионального обучения по профессии: **16675 Повар**

Разработчики:

преподаватель Мазяр Л.В.;

мастер производственного обучения – Казакова Н.М.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения 108 часов, при очной форме обучения

Раздел 1.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

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

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

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

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

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

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержание обучения в автономные организационно-методические блоки .

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

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

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

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
	повар	3	5мес

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ПОО, по профессии: 16675 «Повар» – 108 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта "«Повар», утвержденного Приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

- Повар.

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
1	2	3
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	«Повар»	3

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

Характеристика обобщенных трудовых функций: код, наименование обобщенной функции

А- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара.

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

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3

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

Основная цель вида профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Обобщенная трудовая функция	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара
Трудовая функция	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара Приготовление блюд из яиц по заданию повара. Приготовление блюд из творога по заданию повара. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара. Приготовление горячих напитков по заданию повара. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

Умение	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий. умения Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.
Знание	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. знания Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Правила и технологии расчетов с потребителями.

Раздел 4. Структура программы профессионального обучения

4.1 Учебный план

Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах				
	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Рекомендуемый год изучения
		Занятия по МДК		Практики	
		Всего по МДК	в том числе, лабораторные и практические занятия		
2	3	4	5	6	8
Учебные дисциплины специального цикла.	**6**				
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	2			
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2	2			
Техническое оснащение и организация рабочего места на п.о.п.	2	2			
Профессиональные модули	**15**	**15**			
Приготовление блюд из овощей и грибов					
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	2	2			
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста					
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	2			
Приготовление супов и соусов					
Технология приготовления супов и соусов	3	3			

Приготовление блюд из рыбы					
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	2	2			
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы					
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	2	2			
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок					
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	2	2			
Приготовление сладких блюд и напитков					
Технология приготовления сладких блюд и напитков	2	2			
Практическое обучение	**81**			**81**	
Приготовление блюд из овощей и грибов	12			12	
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	15			15	
Приготовление супов и соусов	12			12	
Приготовление блюд из рыбы	12			12	
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12			12	
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	**9**			9	
Приготовление сладких блюд и напитков	**9**			**9**	
	81			81	
Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	**6**				

4.2 Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	
Раздел 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		*	
Тема 1.1 Понятие о микроорганизмах	**Содержание**	1	2
	Понятие о микробах. Краткие сведения о развитии науки микробиологии. Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе. Классификация микробов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы, их величина. Форма строения, размножение, спорообразование. Питание микробов. Пищевые продукты как питательная среда		
Тема 1.2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	**Содержание**		
	Понятие о пищевых инфекциях, источники и пути передачи, меры предупреждения. Пищевые отравления. Сальмонеллёз, стафилококковые отравления, ботулизм, характер заболевания, источники отравления, меры предупреждения. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе, временно ядовитыми с ядовитыми примесями. Глистные заболевания: характеристика, гельмитозы, причины заражения, меры предупреждения		
Тема 1.3 Понятие о гигиене труда повара, профессиональные вредности. Личная гигиена повара. Медицинское обследование: его цель и виды. Санитарно- пищевое законодательство.	**Содержание**		
	Содержание труда повара, профессиональные качества, квалификационные требования. Медицинские противопоказания. Правила личной гигиены повара. Медосмотры, их цель, виды и периодичность. Изучение санитарно-пищевого законодательства		
Тема 1.4 Санитарно-	**Содержание**		

технологические требования на предприятиях общественного питания	Санитарные требования к размещению ПОП; требования к планировке, устройству и содержанию помещений. Используемые материалы, разрешенные Минздравом России, для изготовления оборудования, инвентаря и посуды, требования к ним. Маркировка столов, разделочных досок, ножей; список размещенных моющих, чистящих и дезинфицирующих средств; правила мойки кухонной посуды и мелкого деревянного инвентаря, ручной мойки столовой посуды и столовых приборов, чайной посуды. Санитарная организация рабочего места повара. Использование по назначению оборудования. Инвентаря, посуды с маркировкой.		2
Тема 1.5 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	**Содержание**	1	
	Санитарные требования к автотранспорту, перевозящему продукты. Правила приемки продуктов по качеству. Классификация продуктов по условиям хранения, характеристика холодильных камер и морозильных, правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов. Условия хранения сухих (сахара, муки макарон, продуктов.хлеба, овощей Санитарные требования к первичной обработке мяса и рыбы, к обработке и последующему хранению овощей. Цель тепловой обработки продуктов, правила тепловой обработки овощей, позволяющиеся максимально сохранить в них ценные компоненты. Требования к качеству выпускаемых блюд, состав и назначение бракеражной комиссии, сроки хранения блюд на раздаче. Температура подачи их. Ответственные за качество готовой продукции		
Тема 1.6 Дезинфекция и дезинфицирующийся средства. Дезинсекция, дератизация	**Содержание**		
	Понятие дезинфекция. Правила проведения дезинфекции. Характеристика дезинфицирующих средств. Виды средств. Борьба с грызунами (дератизация) и насекомыми (дезинсекция) на предприятиях общественного питания		
Всего часов		**2**	
Раздел 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			
Тема 2.1 Общие сведения о пищевых продуктах	**Содержание**		
	Понятие о пищевых веществах. Белки, жиры и углеводы, минеральные и экстрактивные вещества, дубильные вещества, витамины, вода, фитонциды Понятие о процессе пищеварения, физико–химические изменения пищи в процессе		

	пищеварения. Усвояемость пищи, факторы влияющие на нее.	1	2
Тема 2.2 Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	**Содержание**		
	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Требование к качеству, использование в кулинарии (по видам). Условия хранения на ПОП. Изучение ассортимента свежих плодов и овощей. Оценка качества свежих плодов и овощей по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта. Квашеная капуста, солёные огурцы и томаты, сушеные овощи и плоды, сульфитированные плоды и овощи, консервированные, замороженные . Грибы: ассортимент, упаковка, сроки хранения.		
Тема 2.3Рыба и нерыбные продукты моря	**Содержание**		
	Классификация рыбы по семействам, по термическому состоянию, пищевая ценность, показатели качества, условия хранения и использование в кулинарии. Солёная рыба, вяленая, сушёная, копчёная и маринованная: условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Рыбные консервы и пресервы, икра: ассортимент, условия хранения, транспортировка. Использование в кулинарии. Изучения ассортимента рыбных товаров, оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки на банках рыбных консервов.		
Тема 2.4 Мясо и мясные продукты	**Содержание**	1	2
	Классификация мяса по виду, упитанности, термическому состоянию. Показатели качества. Пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии Мясные субпродукты: категории, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения. Мясо домашних птиц и дичи: питательная ценность, классификация по виду, по упитанности, по способу обработки, по термическому состоянию, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии.		
Тема 2.5 Зерно и продукты его переработки. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители. Пищевые красители	**Содержание**		
	Питательная ценность зерна. Крупы: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Мука: виды помолов, показатели качества, сорта, условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, питательная ценность, показатели качества. Хранение. Виды макаронных изделий, показатели качества, хранение. Использование в кулинарии. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на		

	соответствие требований стандарта. Виды, характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий дрожжей и химических разрыхлителей. Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их характеристика, свойства, требования к качеству. Применение.		
Всего часов		2	
Раздел 3. Техническое оснащение и организация рабочего места на п.о.п.			
Тема 3.1 Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	**Содержание** 1. Назначение предприятий общественного питания: критерии в оценке работы предприятий; основные типы предприятий: заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства. 2. Основы организации производства: овощной, мясной, рыбный цеха. 3. Организация реализации готовой продукции.	1	2
Тема 3.2 Механическое оборудование.	**Содержание** Введение. Общие сведения о машинах. Классификация механического технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные требования. Универсальные приводы, их назначение Классификация машин для обработки овощей, их назначение и общая характеристика, способы очистки картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. Виды оборудования для обработки мяса и рыбы, классификация в зависимости от производительности. Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Машины для приготовления теста и полуфабрикатов		
Тема 3.3 Тепловое оборудование	**Содержание** Основные способы тепловой обработки продуктов. Характеристика источников тепла: твердого, жидкого, газообразного, электроэнергии; их достоинства и недостатки. Преимущества электроэнергии над другими видами топлива. Классификация теплового оборудования. Пищеварочные котлы, автоклавы, пароварочные аппараты, аппараты для жаренья и выпечки, варочно-жарочное оборудование, водонагревательное оборудование, оборудование для раздачи пищи.	1	2
Тема 3.4 Холодильное оборудование	**Содержание** Значение холодильникового оборудования в общественном питании. Виды и свойства хладагентов. Классификация и общая характеристика холодильного оборудования. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации		

	холодильных шкафов.		
Всего часов		2	
I. Приготовление блюд из овощей и грибов			
Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		**2**	
Тема 1.1 Технология приготовления блюд из овощей и грибов.	**Содержание**		
	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. Технология приготовления блюд из жареных овощей. Технология приготовления блюд из тушеных овощей.	1	2
	Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Технология приготовления блюд из грибов. Требования к качеству, правила подачи, условия хранения блюд из овощей	1	2
Практическое обучение **Виды работ** Приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей Приготовления блюд из жареных овощей. Приготовления блюд из тушеных овощей. Приготовления блюд из запеченных овощей. Приготовления блюд из грибов		**12**	
Всего часов		**14**	
II. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		**10**	
Тема 2.1 Технология	**Содержание**		

приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Значение, классификация, рецептура блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп. Технология приготовления каш, блюд из каш. Блюда из бобовых изделий. Технология приготовления блюд из бобовых изделий. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству. Правила подачи, условия и сроки хранения.	1	2
Тема 2.2 Технология приготовления блюд из яиц, творога и теста	**Содержание**		
	Значение блюд из яиц в питании, классификация. Варка яиц. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц. Значение блюд из творога. Холодные и горячие блюда из творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Сроки хранения	1	2
Практическое обучение (разделы) **Виды работ** Приготовления блюд из круп Приготовления блюд из бобовых Приготовления блюд из макаронных изделий Приготовления блюд из яиц Приготовления блюд из творога Приготовления блюд из теста		**15**	
Всего часов		**17**	
III. Приготовление супов и соусов			
Технология приготовления супов и соусов		**3**	
Тема 3.1 Технология приготовления супов	**Содержание**		
	Значение супов в питании. Классификация. Бульоны и их технология приготовления. Заправочные супы: борщи, щи, рассольники, солянки; супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовыми. Прозрачные супы. Овощные и картофельные супы.	1	2
	Холодные и сладкие супы. Молочные супы. Супы-пюре. Требования к качеству и сроки хранения супов.	1	2

Тема 3.2 Технология приготовления соусов	Содержание 1. Значение, квалификация соусов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов, рецептуры. 2. Технология приготовления соусов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	1	2
Практическое обучение **Виды работ** Приготовление заправочных супов. Приготовление прозрачных супов Приготовление супов-пюре Приготовление молочных супов Приготовление соусов		**12**	
Всего часов		**15**	
IV. Приготовление блюд из рыбы			
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		**2**	
Тема 4.1 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	**Содержание** Механическая кулинарная обработка рыбы: технологический процесс. Основные виды нарезки. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы. Обработка рыбы для фаршированиия. Механическая кулинарная обработка морепродуктов. Отходы рыбы и их использование. Требования к качеству. Сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы. Рецептура. Приготовление рыбной кнельной массы. Рецептура.	1	2
Тема 4.2 Технология приготовления блюд из рыбы	**Содержание** Значение в питании, классификация рыбных блюд. Технология приготовления отварной, припущенной и жареной рыбы. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы, блюд из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд, правила подачи, условия и сроки хранения	1	2
Практическое обучение **Виды работ** Приготовления блюд из рыбы жареной рыбы		**12**	

Приготовление блюд из запечённой рыбы Приготовление блюд из тушеной рыбы Приготовление блюд из котлетной рыбной массы			
Всего часов		14	
V. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		**2**	
Тема 5.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, и с/х птицы.	**Содержание**		
	Механическая кулинарная обработка мяса: технологический процесс, последовательность операций. Кулинарная разделка и обвалка говядины. Приготовление мясных полуфабрикатов.	1	2
	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши. Полуфабрикаты из баранины и свинины. Технология приготовление рубленой котлетной массы. Технология приготовление котлетной массы. Обработка костей. Субпродукты, полуфабрикаты. Механическая кулинарная обработка с/х курицы. Заправка птицы. Технология приготовления полуфабрикатов и котлетной массы из птицы. Требования к качеству и сроки хранения мяса, мясопродуктов		
Тема 5.2 Технология приготовления блюд из мяса	**Содержание**		
	Значение блюд из мяса в питании. Классификация мясных горячих блюд. Технология приготовления отварных блюд, жареных крупными, порционными и мелкими кусками. Технология приготовления тушеных, запеченных блюд, рубленой и котлетной массы. Блюда из субпродуктов, блюда из мяса диких животных Блюда из отварной, жареной и тушеной птицы. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	1	2
Практическое обучение **Виды работ** Приготовление блюд из жареного мяса Приготовление блюд из запечённого мяса Приготовление из тушенного мяса Приготовление блюд из котлетной массы Приготовление блюд из субпродуктов Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы		**12**	
Всего часов		**14**	
VI. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			

Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		2	
Тема 6.1 Холодные блюда и закуски	Содержание		
	Значение в питании, классификация, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, рецептуры. Технология приготовления бутербродов	1	2
	Технология приготовления салатов из овощей, рыбы, мяса, винегреты. Требования к качеству, правила подачи. Условия и сроки хранения.	1	2
Практическое обучение **Виды работ** Приготовление салатов Приготовление бутербродов		9	
Всего часов		**11**	
VII. Приготовление сладких блюд и напитков			
Технология приготовления сладких блюд и напитков		**2**	
Тема 7.1 Сладкие блюда и напитки	**Содержание**		
	1. Значение сладких блюд в питании, классификация, натуральные свежие фрукты и ягоды. Технология приготовления компотов, кислей, желированных блюд (муссы, желе, самбуки, крема).	1	2
	2. Технология приготовления горячих сладких блюд, блюда из концентратов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Технология приготовления горячих и холодных напитков, коктейлей.	1	2
Практическое обучение **Виды работ** Приготовление напитков Приготовление сладких блюд		9	
Всего часов		11	
Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена		6	
Всего:		**108**	

Раздел 5. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

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

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

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Критерии оценки	Методы оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов требованиям нормативов; Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности обработки, нарезки, формовки овощей.	***Текущий контроль:*** *наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* ***Промежуточная аттестация:*** *наблюдение и оценка выполнения:*
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Соответствие технологического процесса при приготовлении основных блюд и гарниров; Аргументированность органолептического метода контроля качества блюд на соответствие: цвета, вкуса, запаха, консистенции, сохранения нарезки овощей.	

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; Соблюдение принципов профессиональной этики - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - участие в спортивно массовых мероприятиях	*- практических заданий на зачете экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю, оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Соблюдение санитарного состояния рабочего места	
Готовить бульоны и отвары.	Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления бульонов и отваров требованиям нормативов; Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности приготовления бульонов и отваров	***Текущий контроль:*** *наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- заданий экзамена по модулю;* *- оценка защиты*
Готовить простые супы	Соответствие технологического процесса при приготовлении простых супов; Аргументированность органолептического метода контроля качества блюд на соответствие: цвета, вкуса, запаха, консистенции, сохранения нарезки овощей.	
Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления соусов и соусных полуфабрикатов; Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности приготовления соусов и соусных полуфабрикатов	
Готовить простые холодные и горячие соусы	Соответствие организации рабочего места требованиям безопасности труда. Соответствие выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления простых холодных и горячих соусов; 30 Соответствие соблюдения этапов технологической последовательности приготовления простых холодных и горячих соусов	

		отчетов по учебной и производственной практикам
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Полнота понимание и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; Соблюдение принципов профессиональной этики - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Соблюдение санитарного состояния рабочего места	
Производить обработку рыбы с костным скелетом	- проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров; - ориентироваться в ассортименте основного и вспомогательного сырья ; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций; - соответствие выбора способа обработки сырья для блюд и гарниров способу тепловой обработки; - точность расчета количества отходов при кулинарной обработке; проведение оценки качества при их первичной обработке; - правильность выполнения действий по хранению, охлаждению и замораживанию; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь	***Текущий контроль:*** *наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* ***Промежуточная аттестация:*** *наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *оценка защиты*
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований: - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора способа подготовки полуфабрикатов; - проведение бракеража полуфабрикатов из рыбы; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы различной степени готовности; - соответствие подбора и использования инвентаря, инструментов и	

	оборудования: -соблюдение правил выбора сырья в соответствии с видом полуфабрикатов	*отчетов по учебной и производстве*
Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом, а также блюд из рыбы, требующих кулинарной обработки средней степени сложности	выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд; 36 - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом используемых полуфабрикатов	***Текущий контроль:*** *наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* ***Промежуточная аттестация:*** *наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: соблюдение норм деловой культуры; соблюдение этических норм.	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; аккуратность в работе.	
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Приготовление основных полуфабрикатов в соответствии с технологическим процессом; - Обоснованность выбора оборудования и инструмента; - соблюдение температурного режима; - проверка качества приготовленных блюд органолептическим методом	
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Приготовление блюд из мяса в соответствии с технологическим процессом; - Обоснованность выбора оборудования и инструмента; - соблюдение температурного режима; - проверка качества приготовленных блюд органолептическим методом органолептическим методом	
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	- Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с технологическим процессом; - Обоснованность выбора оборудования и инструмента; - соблюдение температурного режима; - проверка качества приготовленных блюд органолептическим методом	

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий, используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практического занятия, определяет взаимосвязи, даёт правильный алгоритм выполнения задания, определяет междисциплинарные связи.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Обучающийся демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практического занятия, допуская незначительные неточности при выполнении заданий, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма выполнения заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся
затрудняется с правильной оценкой поставленной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма выполнения задания возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Обучающийся даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Раздел 6. Условия реализации программы профессионального обучения

6.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

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

Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.)	Минимальное материально-техническое оснащение
Кабинеты	
Технического оснащения и организации рабочего места	Учебники, нормативная документация, наглядные пособия: посуда, сервированный стол, компьютер, мультимедиа
Технологии кулинарного производства	Учебники, нормативная документация, стенды «Формы нарезки овощей», «Полуфабрикаты из мяса и рыбы», «Классификация соусов», «Оформление банкетных блюд», стеллаж для выставок, компьютер, мультимедиа
Лаборатории	
Лаборатория поваров	Тепловое оборудование: пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница. Холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки. Механическое оборудование: планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка; слайсер; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки. Весоизмерительное оборудование. Стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна. Рабочий и производственный инвентарь; посуда для подачи.

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

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

6.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников

организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

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

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. М.:Академия, 2021.
2. Синицына А.В., Соколова Е.И., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф образования. М.:Академия, 2019.
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В., Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф образования. М.:Академия, 2017.
4. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А., Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф образования. М.:Академия, 2018.
5. Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф образования. М.:Академия, 2018.
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф образования. М.:Академия, 2018.
7. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф образования. М.:Академия, 2018.
8. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.:Академия, 2018.
9. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф образования. М.:Академия, 2024.
10. "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 N 1676-ст).
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560
15. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 07.06.2025) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
16. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"