

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области
«Сокольский лесопромышленный политехнический техникум»

Учебный центр профессиональной квалификации

Протокол заседания
Педагогического совета

№ 1 от 27.08. 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
БПОУ ВО «Сокольский ЛПТ»


«27» 08 Демичева Т.А.
2025 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
профессиональной подготовки по профессии рабочего**

16675 Повар

Сокол,
2025 г.

Составители программы: БПОУ ВО «Сокольский ЛПТ»

Халуева Александра Ивановна - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории БПОУ ВО «Сокольский ЛПТ»;

Проничева Евгения Николаевна – мастер производственного обучения БПОУ ВО «Сокольский ЛПТ»;

Антипова Татьяна Николаевна – методист учебного центра БПОУ ВО «Сокольский ЛПТ».

Программа согласована (работодатель-партнер)¹

ИП Калатанов А.М.

(наименование организации)

зав. производств.

(должность)

[подпись]

(подпись)

Таромасов М.Р.

(ФИО)



¹ Данный пункт обязателен

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1 Общие положения.....	4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации	5
1.3 Планируемые результаты обучения.....	6
1.4 Учебный план.....	11
1.5 Учебно-тематический план.....	12
1.6 Календарный учебный график.....	15
1.7 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)	19
1.8 Организационно-педагогические условия	31
1.9 Формы аттестации	35
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	36
2.1 Текущий контроль	36
2.2 Промежуточная аттестация.....	36
2.3 Итоговая аттестация	37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки/ переподготовки по профессии рабочего **16675 Повар 3 разряда** разработана бюджетным профессиональным образовательным учреждением Вологодской области «Сокольский лесопромышленный политехнический техникум»

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

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки/ переподготовки «**16675 Повар 3 разряда**» (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 Минпросвещения 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 N 59784);
- Приказ Минпросвещения 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 просвещения РФ от 06.07.2022 г. № П-209 «О введении в действие методических рекомендаций по внедрению программ профессионального обучения по наиболее востребованным и перспективным профессиям в субъектах Российской Федерации»;

Программа профессиональной подготовки/ переподготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований Профессионального стандарта **33.011 Повар**, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03. 2022 года N 113 н.

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 слушателей²:

² категория граждан, имеющая право принять участие в мероприятиях по обучению в рамках Проекта по данной

а) лица, участвовавшие в специальной военной операции, обучающиеся по очной форме обучения по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в расположенных на территории области профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования или в расположенных на территории области филиалах образовательных организаций высшего образования (далее в настоящем пункте – обучающиеся);

б) дети лиц, участвующих (участвовавших) в специальной военной операции, обучающимся по очной форме обучения по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в расположенных на территории области профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования или в расположенных на территории области филиалах образовательных организаций высшего образования (далее в настоящем пункте – обучающиеся) (далее также – мера социальной поддержки по обеспечению получения профессионального обучения за счет средств областного бюджета лицам, участвовавшим в специальной военной операции, детям лиц, участвующих (участвовавших) в специальной военной операции; обеспечение получения профессионального обучения за счет средств областного бюджета).

Б) требования к уровню обучения/образования: требования к уровню образования не предъявляются

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:³ очно-заочная.

1.1.6 Трудоемкость освоения:⁴ 144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 36 календарных дней.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки по профессии Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2. Цель реализации программы

Целью реализации программы профессионального обучения формирование у слушателей профессиональных компетенций для работы по профессии Повар в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм.

В случае успешной сдачи квалификационного экзамена слушатель получает квалификацию Повар с присвоением 3 квалификационного разряда, по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

образовательной программе

³ Выбираются следующие формы обучения: очная, очно-заочная для программ профессионального обучения по профессии рабочего/очная, очно-заочная, заочная по программам профессионального обучения по должности служащего

⁴ Трудоемкость определяется в академических часах, включающих аудиторные часы (лекционные, практические, лабораторные) и часы самостоятельной работы слушателей.

1.2.1 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения⁵

Область профессиональной деятельности:⁶ сервис и предоставление услуг населению (общественное питание).

Вид профессиональной деятельности:⁷ производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Обобщенная трудовая функция, подлежащая освоению:⁸ приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом:⁹ в случае успешной сдачи квалификационного экзамена слушатель получает квалификацию **Повар** с присвоением 3 квалификационного разряда, по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

1.3. Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки/ переподготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации **Повар 3 разряда**

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

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВПД производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

⁵ При разработке программы профессионального обучения на основе профессионального стандарта наименование новой квалификации определяется наименованием соответствующего профессионального стандарта (при наличии)

⁶ В соответствии с приказом от 29 сентября 2014 г. N 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)»

⁷ Освоение ВПД, как правило, связано с рядом преемственных программ профессионального обучения

⁸ Как правило, соответствует профессии в целом или виду деятельности, входящему в ее состав

⁹ Указывается в соответствии с уровнями квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов (приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н).

Таблица 2. Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВПД производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними. - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания. - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. - Использовать посудомоечные машины. - Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования. - Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.	- Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
	ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению,	- Технологии подготовки сырья, продуктов,	- Проверять органолептическим способом	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего

	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения. - Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. - Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов. - 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, используемых при приготовлении блюд,	качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнений. - Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им. - Производить обработку овощей, фруктов и грибов. - Нарезать и формовать овощи и грибы. - Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Подготавливать полуфабрикаты из мяса,	приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
--	--	--	--	---

		напитков и кулинарных изделий. - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. - Принципы ХАССП в организациях общественного питания.	домашней птицы, рыбные полуфабрикаты. - Готовить блюда и гарниры из овощей. - Готовить каши и гарниры из круп. - Готовить блюда из яиц. - Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий. - Готовить блюда из бобовых. - Готовить блюда из рыбы. - Готовить блюда из морепродуктов. - Готовить блюда из мяса и мясных продуктов. - Готовить блюда из домашней птицы. - Готовить мучные блюда. - Готовить горячие напитки. - Готовить сладкие блюда. - Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка. - Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос. - Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами).	
--	--	--	---	--

			Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.	
--	--	--	---	--

1.4 Учебный план

Таблица 3 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)				Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.		из них, с применением ДОТ	
		Л ¹⁰	ПЗ ¹¹		
Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	7	7			Зачет (тест)
Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	13	9	4		Зачет (тест)
Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	9	7	2		Зачет (тест)
Модуль 4. Экономические и правовые основы производственной деятельности	3	3			Зачет (тест)
Модуль 5. Охрана труда	6	4	2		Зачет (тест)
Модуль 6. Технология приготовления блюд	68	30	38		Зачет (тест)
Модуль 7. Учебная практика.	25		25		Практическая работа
Консультация	4	4			
Итоговая аттестация ¹³	9				Квалификационный экзамен
Всего ак. часов ¹⁴	144	64	71		
% ДОТ от общего объема часов ОП					

¹⁰ Л – теоретические занятия: лекции, интерактивные лекции, онлайн-лекции, видео-лекции, слайд-лекции, учебный контент и др.

¹¹ ПЗ – практические занятия и лабораторные работы: деловые и ролевые игры, тренинги, практикумы, решение и разбор тестов, кейсы (анализ ситуаций и имитационных моделей), тренажеры.

¹² СР – самостоятельная работа.

¹³ Часы итоговой аттестации, вне зависимости от формы заносятся только в один столбец: Всего, час.

¹⁴ Расчет академических часов должен соответствовать трудоемкости программы (ак. часов), срокам ее освоения, указанным в разделе «Общие положения».

1.5 Учебно-тематический план

Таблица 4 – Учебно-тематический план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)				Формы аттестации	
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.		из них, с применением ДОТ		
		Л ¹⁵	ПЗ ¹⁶			СР ¹⁷
Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	7	7				
Тема 1.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве	6	6				
Промежуточная аттестация	1	1				Зачет (тест)
Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	13	9	4			
Тема.2.1 Общие сведения о пищевых продуктах		5				
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи		1				
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии		1	2			
Тема 2.4 Лечебное питание		1	2			
Промежуточная аттестация	1	1				Зачет (тест)
Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места	9	7	2			
Тема 3.1 Характеристика предприятий общественного питания	1	1				
Тема 3.2 Организация продовольственного снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	1	1				

¹⁵ Л – теоретические занятия: лекции, интерактивные лекции, онлайн-лекции, видео-лекции, слайд-лекции, учебный контент и др.

¹⁶ ПЗ – практические занятия и лабораторные работы: деловые и ролевые игры, тренинги, практикумы, решение и разбор тестов, кейсы (анализ ситуаций и имитационных моделей), тренажеры.

¹⁷ СР – самостоятельная работа.

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)				Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.		из них, с применением ДОТ	
		Л ¹⁵	ПЗ ¹⁶		
Тема 3.3 Организация учета реализации готовой продукции	2	1	1		
Тема 3.4 Организация работы пищевого производства	2	2			
Тема 3.5 Организация работы раздачи	2	1	1		
Промежуточная аттестация	1	1			Зачет (тест)
Модуль 4. Экономические и правовые основы производственной деятельности	3	3			
Тема 4.1. Рыночная экономика	0,5	0,5			
Тема 4.2. Организация (предприятие) в условиях рынка	1	1			
Тема 4.3. Самозанятость и предпринимательство	1	1			
Промежуточная аттестация	0,5	0,5			Зачет (тест)
Модуль 5. Охрана труда	6	4	2		
Тема 5.1. Законодательные положения по охране труда.	2	2			
Тема 5.2. Производственная санитария и гигиена труда	1	1			
Тема 5.3. Пожарная безопасность. Оказание первой помощи пострадавшим	2		2		
Промежуточная аттестация	1				Зачет (тест)
Модуль 6. Технология приготовления блюд	68	30	38		
Тема 6.1 Приготовление блюд из овощей	8	3	5		
Тема 6.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	8	4	4		
Тема 6.3 Приготовление супов и соусов	10	4	6		

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л ¹⁵	ПЗ ¹⁶	СР ¹⁷		
Тема 6.4 Подготовка сырья и приготовление блюд из рыбы	8	4	4			
Тема 6.5 Технология подготовки сырья и приготовление блюд из мяса, домашней птицы	10	4	6			
Тема 6.6 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	5	2	2			
Тема 6.7 Технология обработки сырья и приготовления сладких блюд и напитков	8	4	4			
Тема 6.8 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	11	4	7			
Промежуточная аттестация	1	1				Зачет (тест)
Модуль 7. Учебная практика.	25		25			
Инструктаж	1		1			
Подготовка рабочей зоны.	2		2			
Приготовление закусок, холодных и горячих блюд и напитков	17		17			
Уборка рабочей зоны	4		4			
Промежуточная аттестация	1		1			Отчет по практике
Консультация	4	4				
Итоговая аттестация ¹⁸	9					Квалификационный экзамен
Всего ак. часов ¹⁹	144	64	71			
% ДОТ от общего объема часов ОП						

¹⁸ Часы итоговой аттестации, вне зависимости от формы заносятся только в один столбец: Всего, час.

¹⁹ Расчет академических часов должен соответствовать трудоемкости программы (ак. часов), срокам ее освоения, указанным в разделе «Общие положения».

1.6 Календарный учебный график

Таблица 5 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней/ак. час																																		Итого
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве																																			7
1.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве	4	2																																	
Промежуточная аттестация		1																																	
Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров																																			13
2.1 Общие сведения о пищевых продуктах		1	4																																
2.2 Пищеварение и усвояемость пищи				1																															
2.3 Обмен веществ и энергии				3																															
2.4 Лечебное питание					3																														
Промежуточная аттестация					1																														
Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места																																			9
3.1 Характеристика предприятий общественного питания						1																													
3.2 Организация продовольственного снабжения и						1																													

1.7 Рабочие программы модулей (разделов)

Таблица 6 – Рабочая программа. Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Наименование тем	Виды учебных занятий,	Ак. час	Содержание
Тема 1.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве	Л	6	1.Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиеническая подготовка работников. 2.Правовые основы санитарии и гигиены. Санитарный контроль и надзор. 3.Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания. 4.Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания. 5.Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 6.Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции. 7.Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции 8.Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.
Промежуточная аттестация		1	Зачет
<i>Используемые образовательные технологии</i>	<i>Объяснительно-иллюстративные технологии – объяснение учебного материала сопровождается визуальными средствами (фото и видеоматериалы). Практико-ориентированные технологии. Здоровье сберегающие технологии.</i>		
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>	Учебники - Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2015. - Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария.М.: Форум, 2012 - Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2015. - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждено Постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32. Интернет-ресурсы www.kulina.ru www.mirrestorana.info www.pir.ru www.shefs.ru Периодические издания Журнал «Ресторанные ведомости», Журнал «Шеф», Журнал «Ресторатор», Журнал «Современный ресторан», Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»		

Таблица 7 – Рабочая программа. Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Наименование тем	Виды учебных занятий,	Ак. час	Содержание
Тема.2.1 Общие сведения о пищевых продуктах	Л	5	Пищевые вещества: белки, жиры, углеводы. Роль в организме человека. Минеральные вещества, витамины Свежие овощи: ассортимент, свойства, качество, применение Химический состав рыбы. Ассортимент рыбных товаров: рыба соленая, копченая, вяленая, икра, балычные изделия Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса. Требования к качеству. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты. Мясо домашней птицы. Колбасные изделия Химический состав молока. Ассортимент свежего молока, сливки. Кисломолочные продукты. Сыры. Яйца и продукты их переработки: состав, пищевая ценность, применение. Пищевые жиры. Мука. Макароны изделия: ассортимент, состав, виды, применение Ассортимент круп: виды, состав, показатели качества, применение Сахар, крахмал, какао-порошок. Повидло, джем, варенье. Вкусовые товары: состав, свойства, ассортимент
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Л	1	Процесс пищеварения. Схема пищеварения. Пищеварение в ротовой полости. Пищеварение в желудке, кишечнике. Усвояемость пищи.
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Л/ПЗ	1/2	Понятие об обмене веществ и энергии, суточного расхода энергии Лабораторная работа 1. Энергетическая ценность блюд. (расчет калорийности различных блюд)
Тема 2.4 Лечебное питание	Л/ПЗ	1/2	Принципы построения лечебного питания. Характеристика основных диет Лабораторная работа 2. Меню для диетического питания на 10 дней. (составление меню с учетом калорийности блюд)
Промежуточная аттестация		1	Зачет
<i>Используемые образовательные технологии</i>	<i>Объяснительно-иллюстративные технологии – объяснение учебного материала сопровождается визуальными средствами (фото и видеоматериалы). Практико-ориентированные технологии. Здоровье сберегающие технологии.</i>		
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>	Учебники - З. П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Серия: Начальное профессиональное образование. Издательство: Академия, 2015 г. - З. П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов. Серия: Начальное профессиональное образование. Издательство: Академия, 2014 г		

	Интернет-ресурсы http://biglibrary.ru/category47/book144/part23/ http://biglibrary.ru/category47/book143/part7/ http://www.goodsmatrix.ru/goods-catalogue/Delicatessen-fish-products/Salted-fish.html http://www.goodsmatrix.ru/goods-catalogue/Delicatessen-fish-products/Smoked-fish.ht http://www.znaytovar.ru/s/Tovarovedenie_i_ekspertiza_myas.html http://ru.wikipedia.org/wiki/Плутеварение
--	---

Таблица 8 – Рабочая программа. Модуль 3. Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование тем	Виды учебных занятий,	Ак. час	Содержание
Тема 3.1 Характеристика предприятий общественного питания	Л	1	Работа с ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания»
Тема 3.2 Организация продовольственного снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Л	1	Виды складских помещений. Оборудование и инвентарь складов: холодильные камеры и шкафы
Тема 3.3 Организация учета реализации готовой продукции	Л/ПЗ	1/1	Документальное оформление и учет отпуска сырья и товаров на производство. Товарные потери. Виды потерь. Учет товарных потерь при естественной убыли. Учет реализации и отпуска готовой продукции с производства. Изучение порядка проведения и документального оформления инвентаризации.
			Лабораторная работа 3. Документальное оформление и учет отпуска сырья и товаров на производство.
Тема 3.4 Организация работы пищевого производства	Л	2	Характеристика овощного цеха. Организация работы в овощном цехе. Овощерезки и протирачные машины. Картофеле очистительная машина. Характеристика мясного и рыбного цехов. Фаршемешалки, рыбоочиститель, котлетоформовочная машина Мясорубки: назначение, устройство, правила эксплуатации Характеристика холодного цеха. Машины для нарезки гастрономических товаров Характеристика горячего цеха. Классификация теплового оборудования Варочное оборудование. Котлы. Пароварки Жарочное оборудование. Жарочные шкафы, фритюрницы: устройства, марки, эксплуатация Тестомесильные машины, взбивальные машины: назначение, устройство, правила эксплуатации
Тема 3.5 Организация работы раздачи	Л/ПЗ	1/1	Организация работы раздачи. Порядок проведение бракеража готовой продукции
			Лабораторная работа 4. Бракераж готовой продукции. (заполнение бракеражного журнала)
Промежуточная аттестация		1	Зачет
<i>Используемые образовательные технологии</i>	<i>Объяснительно-иллюстративные технологии – объяснение учебного материала сопровождается визуальными средствами (фото и видеоматериалы). Практико-ориентированные технологии.</i>		

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	Учебники - В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Профессиональное образование: Академия, 2013 - К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли; Форум: Инфра-М, 2008 - М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания; Начальное профессиональное образование: Академия, 2010 - Техническая документация на машины и механизмы Интернет-ресурсы http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html http://download.nehudlit.ru/nehudlit/self0665/bylinskaia.rar http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/53/53394/index.php http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_7_2007_Terms_notions.ht http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a86/43158.html
---	---

Таблица 9 – Рабочая программа. Модуль 4. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Наименование тем	Виды учебных занятий,	Ак. час	Содержание
Тема 4.1. Рыночная экономика	Л	0,5	Рынок: понятие, условия функционирования, функции, виды. Классификации рынков. Инфраструктура рынка
Тема 4.2. Организация (предприятие) в условиях рынка	Л	1	Роль и значение общественного питания в рыночной экономики. Предприятие как основное звено рыночной экономики. Организационно – правовые формы организаций (предприятий)
Тема 4.3. Самозанятость и предпринимательство	Л	1	Предпринимательство: понятие, виды, формы. Самозанятость
Промежуточная аттестация		0,5	Зачет
<i>Используемые образовательные технологии</i>	<i>Объяснительно-иллюстративные технологии – объяснение учебного материала сопровождается визуальными средствами (фото и видеоматериалы). Практико-ориентированные технологии.</i>		
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>	- Федеральный закон от 20.04.1996 года №36-ФЗ О занятости населения в Российской Федерации (с изменениями на 19 ноября 2021 года) (редакция, действующая с 1 марта 2022 года) Источник: https://docs.cntd.ru/document/9005389 - Закон Вологодской области «О мерах поддержки отдельных категорий гражданв области содействия занятости населения» (В редакции Закона Вологодской области от 29.06.201 2 № 2799-ОЗ; от 13.12.2012 № 2927-ОЗ; от 06.10.2013 № 3158-ОЗ; от 04.11.2014 № 3461-ОЗ; от 28.12.2017 № 4263-ОЗ; от 08.11.2018 № 4435-ОЗ; от 08.04.2019 № 4524-ОЗ) Источник: http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?doc_itself=&backlink=1&nd=125035265&page=1&rdk=7#I0 - Спрос и предложение на рынке труда. Интерактивный портал службы занятости населения Вологодской области.Источник: https://czn.gov35.ru/statistics/index - Федеральный закон от 24.06.2007 года № 209-ФЗ О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации (с изменениями на 28 июня 2022 года. Источник: https://docs.cntd.ru/document/902053196 Учебники - Экономика организации (предприятия): учебное пособие/ Т. К. Руткаускас [и др.]; под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. Т. К. Руткаускас. – 2-е изд., перераб. и доп. – Екатеринбург: Изд-во УМЦУПИ, 2018. – 260 с.Источник: https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/64561/1/978-5-8295-0563-9_2018.pdf - Организация предпринимательской деятельности: Краткий курс лекций / Сост. Е.А.Алешина, Е.И. Севостьянова, Е. И: – Саратов. – 2016. – 76. Источник: https://sgau.ru/files/pages/27726/14702578440.pdf Интернет-ресурсы - Налог на профессиональный доход. Источник: https://npd.nalog.ru/ - Самозанятые или ИП: плюсы и минусы. Источник: https://www.insales.ru/blogs/university/samozanyatye-ili-ip		

Таблица 10 – Рабочая программа. Модуль 5. Охрана труда

Наименование тем	Виды учебных занятий,	Ак. час	Содержание
Тема 5.1. Законодательные положения по охране труда.	Л	2	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Основные термины и определения основных понятий безопасности труда. Порядок оформления трудовых отношений, содержание трудового договора. Права и обязанности работодателя и работников в области охраны труда. Ответственность лиц за нарушение законодательных и иных нормативно-правовых актов по охране труда. Организация обучения работающих безопасности труда Производственный травматизм и мероприятия по его профилактике, расследовании и учет несчастных случаев на производстве
Тема 5.2. Производственная санитария и гигиена труда	Л	1	Вредные производственные факторы и меры защиты. Санитарно-гигиенические нормы для производственных помещений, (уровень шума, освещенности рабочих мест, температура и относительная влажность воздуха и предельно- допустимая концентрация вредных веществ в нем и др.) Требования к освещению. Вентиляция. Санитарный уход за производственными помещениями
Тема 5.3. Пожарная безопасность. Оказание первой помощи пострадавшим	ПЗ	2	Практическое занятие 1. Пожарная безопасность Первичные средства пожаротушения Практическое занятие 2. Оказание первой помощи пострадавшим
Промежуточная аттестация		1	Зачет
<i>Используемые образовательные технологии</i>	<i>Объяснительно-иллюстративные технологии – объяснение учебного материала сопровождается визуальными средствами (фото и видеоматериалы). Практико-ориентированные технологии. Здоровье сберегающие технологии.</i>		
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>	- Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020. Источник: https://docs.cntd.ru/document/9004937 - Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 25.02.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022. Источник: https://docs.cntd.ru/document/901807664 - Кодекс об административных правонарушениях РФ. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ с (с изменениями на 14 июля 2022 года)(редакция, действующая с 25 июля 2022 года) Источник: https://docs.cntd.ru/document/901807667 Федеральный закон РФ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» от 24.07.1998 № 125- ФЗ (с изменениями на 25 февраля 2022 года).		

Источник: https://docs.cntd.ru/document/901713539. - Федеральный закон РФ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» от 02.07.2021 № 311-ФЗ. Источник: https://docs.cntd.ru/document/607142406 - Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года) Источник: https://docs.cntd.ru/document/901729631?marker=7D20K3 - Федеральный закон РФ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21. 07. 1997 № 116-ФЗ (с изменениями на 11 июня 2021 года) (редакция, действующая с 1 июля 2021 года) Источник: https://docs.cntd.ru/document/9046058 - Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утверждено Постановлением правительства РФ от 16 сентября 2020 года N 1479 (с изменениями и дополнениями). Источник: https://docs.cntd.ru/document/565837297

Таблица 11 – Рабочая программа. Модуль 6. Технология приготовления блюд

Наименование тем	Виды учебных занятий,	Ак. час	Содержание
Тема 6.1 Приготовление блюд из овощей	Л/ПЗ	3/5	Ассортимент, товарная характеристика всех видов овощей. Требования к качеству. Техника обработки, способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов
			Практическая работа 3. Температурный режим и правила приготовления простых блюд из отварных, припущенных, тушеных овощей. Способы сервировки и варианты оформления
Тема 6.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста	Л/ПЗ	4/4	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд
			Практическая работа 4. Температурный режим и правила приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
			Практическая работа 5. Температурный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из яиц и творога, температура подачи;
Тема 6.3 Приготовление супов и соусов	Л/ПЗ	4/6	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов. Температурный режим и правила приготовления различных групп супов
			Практическая работа 6. Технология приготовления «Бульон мясокостный» Технология приготовления «Борщ с капустой и картофелем».
			Практическая работа 7. Технология приготовления «Рассольник ленинградский». Технология приготовления «Соус красный основной»
Тема 6.4 Подготовка сырья и приготовление блюд из рыбы	Л/ПЗ	4/4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных, припущенных и тушеных блюд из рыбы; способы сервировки и варианты оформления, температура подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд
			Практическая работа 8. «Механическая кулинарная обработка рыбы»

			Практическая работа 9. «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы»
Тема 6.5 Технология подготовки сырья и приготовление блюд из мяса, домашней птицы	Л/ПЗ	4/6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса, из домашней птицы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству
			Практическая работа 10. Технология приготовления котлет.
			Практическая работа 11. Технология приготовления печени по - строгановски.
			Практическая работа 12. Технология приготовления птицы жареной
Тема 6.6 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Л/ПЗ	2/2	Последовательность выполнения технологических операций приготовления различных видов бутербродов; температурный режим хранения; требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления Последовательность выполнения технологических операций приготовления различных видов салатов; температурный режим хранения; требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления Практическая работа 13. Салат столичный, винегрет, бутерброды
Тема 6.7 Технология обработки сырья и приготовления сладких блюд и напитков	Л/ПЗ	4/4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных, горячих сладких блюд и напитков. Способы сервировки и варианты оформления Практическая работа 14. Приготовление горячих, холодных сладких напитков Практическая работа 15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд.
Тема 6.8 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Л/ПЗ	3/8	Приготовление дрожжевого теста, разделка, ассортимент изделий, правила оформления и сервировки
			Практическая работа №16. Изделия из дрожжевого теста (опарный, безопарный способ)
Промежуточная аттестация			Зачет

<i>Используемые образовательные технологии</i>	<i>Объяснительно-иллюстративные технологии – объяснение учебного материала сопровождается визуальными средствами (фото и видеоматериалы). Практико-ориентированные технологии. Здоровье сберегающие технологии.</i>
<i>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</i>	1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2012. 2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2010. 3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2015. 4. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2010. 5. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2015.

Таблица 12 – Рабочая программа. Модуль 7. Учебная практика

Наименование тем	Виды учебных занятий,	Ак. час	Содержание
Инструктаж	ПЗ	1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности.
Подготовка рабочей зоны.	ПЗ	2	Подготовка кухни и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
Приготовление закусок, холодных и горячих блюд и напитков	ПЗ	17	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Уборка рабочей зоны	ПЗ	4	Чистка, мытье и уборка оборудования, инвентаря после их использования. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.
Промежуточная аттестация		1	Отчет по практике

1.8 Организационно-педагогические условия

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

1.8.1 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.

1.8.2 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.

Таблица 13. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВПД производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Аудитория для занятий по охране труда компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, демонстрационные стенды по охране труда, схемы, макеты и образцы средств пожаротушения, комплект предупреждающих и запрещающих знаков)
	ПК 1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже	Аудитория для теоретических занятий (по физиологии питания с основами товароведения, по технологии приготовления блюд) компьютер,

	блюд, напитков и кулинарных изделий мультимедийный проектор, экран, доска, комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, демонстрационные стенды), учебники, карточки – задания, комплекты тестовых заданий. Лаборатория для приготовления блюд и напитков Оборудование Столы для сырой и готовой продукции плиты, духовой шкаф, холодильник, мойки для мытья посуды, посуда кухонная и столовая, доски разделочные, ножи, весы, мерки. шкафы для хранения посуды и продуктов Материалы: Продукты (<i>мясо, рыба, масло, молоко, мука, крупы, соль, сахар, яйца, творог и т.п.</i>) Полуфабрикаты (<i>фарш, тесто</i>) Фрукты и овощи (картофель, капуста, морковь, лук, яблоки и т.д.) Моющие и чистящие средства Спецодежда
--	---

1.8.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению²²

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

Таблица 14. **Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы²³**

1 Нормативные правовые акты, иная документация

²² Состав информационного и учебно-методического обеспечения представляет собой совокупность учебно-методической документации, нормативных правовых актов, нормативной технической документации, иной документации, учебной литературы и иных изданий, информационных ресурсов.

²³ Оформление раздела должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 7.0.100-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

1.1 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);
1.2 Приказ Минпросвещения 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 N 59784);
1.3 Приказ Министерства просвещения РФ от 06.07.2022 г. № П-209 «О введении в действие методических рекомендаций по внедрению программ профессионального обучения по наиболее востребованным и перспективным профессиям в субъектах Российской Федерации»;

1.4 Профессиональный стандарт 33.011 Повар , утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03. 2022 года N 113 н.
1.5 Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020.
1.6 Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (ред. от 25.02.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022.
1.7 Федеральный закон РФ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» от 24.07.1998 № 125- ФЗ (с изменениями на 25 февраля 2022 года).
1.8 Федеральный закон РФ «О внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» от 02.07.2021 № 311-ФЗ.
1.9 Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утверждено Постановлением правительства РФ от 16 сентября 2020 года N 1479 (с изменениями и дополнениями).
1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждено Постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32.
1.11 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
1.12 Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
1.13 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, УТВЕРЖДЕН Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880
1.14 Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями)
2 Основная литература
2.1 Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2015.
2.2 Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария.М.: Форум, 2012
2.3 Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2015.

2.4 Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2015.
2.5 Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2010
2.6 Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2015.
3 Дополнительная литература
3.1 Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2012.
3.2 Данилевская Е.В. . Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2010.
3.3 Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2015.
3.4 Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария.М.: Форум, 2012
4 Интернет-ресурсы
4.1 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ https://nsportal.ru/npo-spo/estestvennye-nauki/library/2017/12/07/tehnologiya-proizvodstva-produktsii-obshchestvennogo
4.2 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ https://istis.susu.ru/upload/iblock/bcc/gaj41ai7xl3f3v2ou41tde4ypmdq9ztk.pdf

1.8.4 Общие требования к организации учебного процесса

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

1.8.5 Сетевая форма обучения²⁴

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствии с договором о сетевом взаимодействии (№ 18 от «19» января 2024 г.) в реализации программ участвуют следующие организации:

Таблица 15 – Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
1	АУ ВО «ЦОПП Вологодской области»	Итоговая аттестация	Участие представителя в итоговой аттестации (по согласованию)

²⁴ Пункт заполняется в случае реализации программы в сетевой форме.

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
2	БПОУ ВО «Сокольский ЛПТ»	Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере Модуль 2. Общие вопросы по организации предпринимательской деятельности Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности Модуль 4. Основы материаловедения Модуль 5. Основы электротехники и электробезопасности Модуль 6. Технология электросварочных работ Модуль 7. Учебная практика. Итоговая аттестация	Организация и проведение теоретических и практических занятий с использованием ресурсов БПОУ ВО «Сокольский ЛПТ»

1.9 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.

1.9.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.9.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.9.3 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 текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний предоставляется при наличии.

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

2.2. Промежуточная аттестация

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

Реализация основной программы профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся в форме зачета по завершению модуля. Полный перечень заданий представлен в Фонде оценочных средств. После успешного прохождения промежуточной аттестации, обучающиеся допускаются к итоговой аттестации.

После изучения модулей зачет проводится в форме тестирования. В тест включается не менее 10 вопросов.

Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Вопрос к тесту	Варианты ответов
1. Микробиология – это	1) наука, изучающая жизнь и свойства микробов 2) наука, изучающая многообразие живых организмов 3) наука, изучающая развитие биологии как науки 4) наука, изучающая круговорот веществ в природе
2. Ученый, который открыл микробы	1) Роберт Кох 2) Луи Пастер 3) Антоний Левенгук 4) Мечников И. И.
3. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?	1) передвижение и питание 2) дыхание и размножение 3) обезвоживание и сморщивание 4) питание и размножение
4. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода	1) аэробы 2) условные анаэробы 3) анаэробы
	Далее см. ФОС

Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Вопрос к тесту	Варианты ответов
1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?	а) физиология питания б) товароведение в) организация предприятий общественного питания
2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:	а) 4 ккал б) 6.8 ккал в) 12 ккал

3. Каких белков не существует	а) полноценных, не полноценных б) заменимых, незаменимых в) насыщенных, ненасыщенных
4. Дайте определение жирам – это:	а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород
	Далее см. ФОС

Модуль 6. Охрана труда

Вопрос к тесту	Варианты ответов
1. Каким законодательным актом устанавливается право работника на труд в Российской Федерации?	1) Трудовым кодексом Российской Федерации. 2) Конституцией Российской Федерации. 3) Конвенцией о защите прав человека и основных свобод.
2. Повторный инструктаж на рабочем месте проводится:	1) каждый месяц 2) 1 раз в 3 месяца 3) 1 раз в 6 месяцев 4) 1 раз в год
3. Какой вид ответственности за нарушение трудового законодательства не применяется?	1) Дисциплинарная ответственность 2) Материальная ответственность 3) Гражданско-правовая ответственность. 4) Административная ответственность 5) Конституционная ответственность. 6) Уголовная ответственность
4. В течение какого времени должен быть расследован групповой несчастный случай, в результате которого пострадавшие получили тяжелые повреждения здоровья?	1) В течение 5 дней. 2) В течение 45 дней. 3) В течение 15 дней. 4) В течение 30 дней.
	Далее см. ФОС

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл.

По результатам промежуточной аттестации в форме зачета выставляются оценки по двухбалльной системе «зачтено», «не зачтено»:

- «зачтено» ставится, если обучающийся дал правильный ответ на 50-100% заданий;
- «не зачтено» ставится, если обучающийся дал правильный ответ менее, чем на 50% заданий.

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте.

Общая (итоговая) оценка обучающегося определяется как среднеарифметическая из оценок по теоретической и практической части.

При неудовлетворительной оценке по одной из частей экзамена итоговая оценка также будет неудовлетворительной.

Полный перечень заданий по теоретической и практической части квалификационного экзамена представлен в фонде оценочных средств.

Теоретическая часть квалификационного экзамена проводится в форме теста, который включает 40 вопросов, слушателям предлагается выбрать из предложенных вариантов один или несколько правильных ответов.

Перечень вопросов для теоретической части квалификационного экзамена (тест)

Вопрос к тесту	Варианты ответов
1. Ряд последовательных операций, по механической и тепловой обработке продуктов в целях приготовления блюд и кулинарных изделий называется	а) процесс реализации готовых изделий; б) процесс доставки сырья; в) технологический процесс; г) способ обработки; д) метод сушки овощей
Деление овощей по сортам, степени зрелости и степени механических повреждений называется:	а) калибрование; б) сортирование; в) классификация г) разборка
Обработка очищенного картофеля 1% раствором бисульфита натрия называется	а) сублимация; б) сульфитация; в) гидротация; г) деструкция
Сублимация – это:	а) ошпаривание продукта перед использованием; б) способ сушки овощей; + в) метод нарезки овощей; г) подготовка овощей к фаршированию
Котлета натурально – рубленая имеет форму:	а) округлоприплюснутую; б) овально-продолговатую; в) шаровидную г) овальноприплюснутую с заостренным концом;
	Далее см. ФОС

Критерии оценки теоретической части квалификационного экзамена

За каждый правильный ответ на вопрос теста выставляется **1 балл**, за неправильный - 0 баллов. Максимальное количество баллов – **40**.

По результатам тестирования обучающимся выставляются отметки по пятибалльной системе:

- оценка 5 (отлично) ставится, если слушатель выполнил от 85-100% заданий;
- оценка 4 (хорошо) ставится, если слушатель выполнил 70-84% заданий;
- оценка 3 (удовлетворительно) ставится, если слушатель выполнил 50-69% заданий;

- оценка 2 (неудовлетворительно) ставится, если слушатель выполнил менее 50% заданий

Практическая квалификационная работа

Практическая часть экзамена проходит в кондитерском цехе в форме выполнения 1-2 практических заданий по приготовлению блюд. На выполнение практического задания каждому обучающемуся предоставляется 2-3 часа.

Трудовая функция	Вопросы/задания	Требования к выполнению задания	Критерии оценки
ПК 1.2	Приготовление блюд из яиц и творога (сырники) Приготовление блюда из мяса и мясных продуктов (печень по-строгановски)	Блюдо должно соответствовать рецептуре и технологии приготовления. Оформление и подача блюда.	- «зачтено» - обучающийся справился с выполнением задания;
ПК 1.2	Приготовление блюд из яиц (яичница) Приготовление блюда из мяса и мясных продуктов (котлеты)		- «не зачтено» - обучающийся не справился с выполнением задания.

Критерии оценки

По результатам выполнения практической части квалификационного экзамена выставляются оценки по двухбалльной системе **«зачтено»**, **«не зачтено»**:

- **«зачтено»** - обучающийся справился с выполнением задания;
- **«не зачтено»** - обучающийся не справился с выполнением задания.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.