



Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
«Учебный центр «НОВЫЙ УРОВЕНЬ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

АНО ДПО «УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

«НОВЫЙ УРОВЕНЬ»

В.В. Сергеева

«29» января 2024 г.



## ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### ПРОГРАММА

профессиональной подготовки/переподготовки по профессии рабочего

«Повар 3 разряда»

(Код 16675)

г. Туапсе  
2024 г.

## Содержание

<b>1. Общая характеристика программы .....</b>	<b>2</b>
<b>2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....</b>	<b>6</b>
<b>Календарный учебный график.....</b>	<b>6</b>
<b>УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.....</b>	<b>7</b>
<b>СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧИХ ПРОГРАММЫ МОДУЛЕЙ .....</b>	<b>9</b>
<b>4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>12</b>
<b>5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>18</b>
<b>СПИСОК УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....</b>	<b>19</b>

## **1. Общая характеристика программы**

Программа профессиональной подготовки/переподготовки по профессии рабочего, должности служащего «Повар 3 разряда» (16675) (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Приказ Минпросвещения России от 14 июля 2023 года 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"
- Приказ министерство труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н Об утверждении профессионального стандарта "повар" № 557
- ФГОС: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Требования к поступающим на обучение**

К лицам, поступающие на обучение по профессии 16675 «Повар» 3 разряда, не предъявляется отдельных требований к обучению.

### **Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 120 часов при очной - заочной форме подготовки, включающей аудиторную и вне аудиторную (самостоятельную) учебную работу слушателя и практическую подготовку.

### **Цель реализации программы**

- формирование и (или) совершенствование у обучающихся профессиональных компетенций и обеспечение практического опыта по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа на предприятиях питания.

Программа профессионального обучения «Повар» представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации. Программа содержит учебный план, календарный учебный график, рабочую программу, оценочные и методические материалы.

## Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения:

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Код	Трудовые действия	Должен знать	Должен уметь
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	A/01.3	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</li> <li>- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</li> <li>- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- Использовать посудомоечные машины</li> <li>- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</li> <li>- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</li> </ul>
	Выполнение заданий повара по приготовле	A/02.3	-Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд,	- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Код	Трудовые действия	Должен знать	Должен уметь
	нию, презентации и и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		<p>напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>-Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>-Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной</p>	<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p>

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Код	Трудовые действия	Должен знать	Должен уметь
				<p>безопасности в организациях питания</p> <p>- Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>

**Выдаваемый документ:** свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

**2. Рабочая документация по программе**  
**2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной программы профессиональной подготовки/переподготовки**  
**«Повар 3 разряда»**

	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Аудиторная нагрузка	Внеаудиторная самостоятельная	Практическая работа	Тип контроля
	<b>Модуль 1. Теоретическое обучение</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	-	
<b>1.1</b>	Требования СанПин, охраны труда повара и пожарной безопасности	8	2	6	-	тест
<b>1.2</b>	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	2	6	-	опрос
	<b>Модуль 2. Специальный курс</b>	<b>60</b>	<b>24</b>	<b>36</b>		
<b>2.1</b>	Способы тепловой обработки	10	4	6		опрос
<b>2.2</b>	Технология приготовления соусов	10	4	6		опрос
<b>2.3</b>	Технология приготовления супов	10	4	6		
<b>2.4</b>	Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра	10	4	6		
<b>2.5</b>	Технология производства продукции из яиц и творога	10	4	6		
<b>2.6</b>	Технология приготовления блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	10	4	6		
	<b>Итого теоретическое обучение</b>	<b>76</b>	<b>28</b>	<b>48</b>		
	<b>Модуль 3. Практическая подготовка</b>	40			40	Дневник практики
	Итоговая аттестация	4	4	-		Квалификационный экзамен
	<b>ИТОГО</b>	<b>120</b>	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	

**2.2. Календарный учебный график**  
**теоретических занятий и производственной практики**  
*120 часов - 15 дней - 3 недели*

Наименование тем	Кол-во часов темам	Кол-во часов по неделям		
		1-я неделя	2-я неделя	3-я неделя
Теоретическое обучение	<b>76</b>	40	32	4

Практическая подготовка	<b>40</b>	-	8	36
Квалиф.экзамен.	<b>4</b>	-	-	4
<b>ИТОГО</b>	<b>120</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

### **2.3 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН основной программы профессиональной подготовки/переподготовки «Повар 3 разряда»**

	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Аудиторная нагрузка	Внеаудиторная (самостоятельная)
<b>1</b>	<b>Модуль 1. Теоретическое обучение</b>	<b>14</b>		
1.1.	<b>Охрана труда и техника безопасности на ПОП</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
1.1.1	Охрана труда перед началом работы, во время работы, по окончании работы. Аварийные ситуации	2	2	
1.1.2	Самостоятельная работа. Общие требования к охране труда и технике безопасности	2		2
1.1.3	Самостоятельная работа. Рабочая одежда и индивидуальные средства защиты	2		2
1.1.4	Самостоятельная работа. Охрана труда при работе с режущим инвентарем и оборудованием. Тест	2		2
1.2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	2	6
1.2.1	Санитарно-гигиенические требования к обустройству ПОП. Требования к условиям и срокам хранения продуктов.	2	2	
1.2.2	Самостоятельная работа. Правильное хранение пищевых продуктов	2		2
1.2.3	Самостоятельная работа. Маркировка и дезинфекция на ПОП	2		2
1.2.4	Самостоятельная работа. Требования ХАССП	2		2
<b>2</b>	<b>Модуль 2. Специальный курс</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>2.1</b>	<b>Способы тепловой обработки</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
2.1.1	Основные способы тепловой обработки.		2	
2.1.2	Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.		2	
2.1.3	Самостоятельная работа. Закрепление методов варки, жарки.			2
2.1.4	Самостоятельная работа. Закрепление методов комбинированной тепловой обработки.			2
2.1.5	Самостоятельная работа. Закрепление вспомогательных способов тепловой обработки.			2
<b>2.2</b>	<b>Технология приготовления соусов</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>



	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Аудиторная нагрузка	Внеаудиторная (самостоятельная)
2.2.1	Классификация соусов и полуфабрикаты для их приготовления	2	2	
2.2.2	Горячие соусы. Соус красный основной и его производные. Соус белый основной и его производные	2	2	
2.2.4	Самостоятельная работа. Холодные соусы	2		2
2.2.5	Самостоятельная работа. Соусы промышленного производства	2		2
2.2.6	Самостоятельная работа. Требования к качеству соусов	2		2
<b>2.3</b>	<b>Технология приготовления супов</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
2.3.1	Классификация супов. Технологические требования к подготовке полуфабрикатов. Основные технологические приемы при приготовлении горячих супов на бульонах и отварах.	2	2	
2.3.2	Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов. Супы-пюре. Прозрачные супы.	2	2	
2.3.3	Самостоятельная работа. Холодные супы.	2		2
2.3.4	Самостоятельная работа. Сладкие супы.	2		2
2.3.5	Самостоятельная работа. Требования к качеству супов.	2		2
<b>2.4</b>	<b>Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
2.4.1	Производство полуфабрикатов из овощей. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из овощей и плодов	2	2	
2.4.2	Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных овощей	2	2	
2.4.3	Самостоятельная работа. Блюда и гарниры из жареных овощей	2		2
2.4.4	Самостоятельная работа. Блюда и гарниры из запеченных овощей	2		2
2.4.5	Самостоятельная работа. Требования к качеству овощных блюд и гарниров	2		2
<b>2.5</b>	<b>Технология производства продукции из яиц и творога</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
2.5.1	Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке продукции из яиц и творога	2	2	
2.5.2	Ассортимент и технология приготовления блюд из творога и яиц	2	2	

	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	Аудиторная нагрузка	Внеаудиторная (самостоятельная)
2.5.3	Самостоятельная работа. Характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность.	2		2
2.5.4	Самостоятельная работа. Гарниры и соусы к блюдам. Условия, сроки хранения и реализации.	2		2
2.5.5	Самостоятельная работа. Контроль качества блюд из творога и яиц.	2		2
<b>2.6</b>	<b>Технология приготовления блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
2.6.1	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2	
2.6.2	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2	
2.6.3	Самостоятельная работа. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий	2		2
2.6.4	Самостоятельная работа. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2		2
2.6.5	Самостоятельная работа. Контроль качества блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2		2

## **СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧИХ ПРОГРАММЫ МОДУЛЕЙ**

### **Модуль 1. Теоретическое обучение**

#### **Требования СанПин, охраны труда повара и пожарной безопасности**

Основные требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Общие требования охраны труда повара. Требования охраны труда перед началом работы. Перед началом эксплуатации котлов, электросковороды и другого оборудования. Требования охраны труда во время работы. Требования охраны труда по окончании работы. Требования охраны труда в аварийных ситуациях. Требования пожарной безопасности.

#### **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Патогенные микроорганизмы. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Морфология микроорганизмов.

Физиология микроорганизмов. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. Личная гигиена работников общественного питания. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. Санитарно-эпидемиологические оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

Санитарно-эпидемиологические требования производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Правовые основы санитарии. Понятие ХАССП. Основные требования ХАССП.

## **Модуль 2. Специальный курс**

### **Способы тепловой обработки**

Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню. Влияние тепловой обработки на ингредиенты. Требования к организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.

### **Технология приготовления соусов**

Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Значение соусов в питании, классификация, пищевая ценность. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Технология приготовления соуса белого, красного основного. Технология приготовления молочных и сметанных соусов. Приготовление производных соусов. Способы оформления, сервировка, отпуск. Температура подачи, правила хранения соусов. Процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок и маринадов. Выбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Охлаждение, размораживание и разогревания отдельных компонентов для соусов. Технология приготовления яичномасляных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления заправок и маринадов.

### **Технология приготовления супов**

Технология и ассортимент приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Ассортимент, пищевая ценность заправочных супов, требования к качеству. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов - пюре крупяных. Технологический процесс приготовления супов с соблюдением температурного режима и санитарных норм. Температура подачи, правила, сроки хранения пюреобразных супов. Бракераж готовой продукции. Ассортимент молочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами. Взаимозаменяемость продуктов. Ассортимент сладких супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Подготовка крахмала. Технологический процесс приготовления сладких супов. Приготовление гарнира к сладким супам. Ассортимент холодных супов. Выбор и подготовка основных ингредиентов. Обработка, подготовка зелени. Санитарные требования к приготовлению холодных супов. Технологический процесс приготовления. Отличительные особенности. Требования к качеству. Методы сервировки, варианты оформления и подачи холодных супов. Температура подачи холодных супов, условия и сроки хранения. Классификация соусов по виду и температуре подачи.

### **Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра**

Обработка овощей и грибов. Качественная оценка овощей при приемке на производстве. Схема технологического процесса обработки овощей: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка — назначение каждой операции. Особенности обработки картофеля в зависимости от кулинарного использования. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предотвращения потемнения. Формы нарезки картофеля, использование. Особенности обработки корнеплодов, капустных, луковых овощей в зависимости от кулинарного использования; формы нарезки перечисленных овощей, использование. Особенности обработки

тыквенных, томатных и прочих овощей; нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки консервированных овощей: сушеных, замороженных, соленых, квашеных, кулинарное использование. Обработка свежих шампиньонов, сушеных грибов, кулинарное использование. Приготовление овощных пюре и блюд из овощной котлетной массы, оформление, отпуск. Овощные гарниры простые и сложные, их характеристика, органолептическая оценка, использование, нормы выхода.

### **Технология производства продукции из яиц и творога**

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических вещества. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Правила хранения блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Органолептическая оценка качества и безопасности. Правила подбора соуса. Тенденции презентации, методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Контроль выхода. Условия, температурный режим, сроки хранения.

### **Технология приготовления блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Блюда и гарниры на круп, бобовых и макаронных изделий. Значение в питании. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Правила варки каш различной консистенции. Органолептическая оценка, использование, нормы выхода. Приготовление блюд из каш: котлеты и биточки, крупеник, запеканки, пудинги и др., оформление, отпуск, нормы выхода. 47 Крупяные гарниры: характеристика, использование, нормы выхода. Сроки и условия хранения крупяных изделий. Варка бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий и органолептическая оценка, оформление, нормы выхода, сроки и условия хранения.

### **Программа практической подготовки**

№ п/п	Наименование действий	Кол-во часов
1	Первичный инструктаж. Проверка исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весов. Очистка, обработка оборудования, инвентаря после использования	4
2	Первичная обработка картофеля, лука, моркови. Нарезка различными способами. Пассированные овощей. Варка овощей.	8
3	Первичная обработка мяса свинины. Нарезка на мелкокусковой полуфабрикат. Производство фарша. Формование котлет. Жарка котлет.	8
4	Обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Приготовление гарниров из круп. Приготовление каши гречневой рассыпчатой.	8
5	Работа на раздаче. Порционирование, сервировка и отпуск блюд и напитков с раздачи	8
6	Используя технологическую карту самостоятельное приготовление блюда	4
	<b>ИТОГО</b>	<b>40</b>

## 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения Программы включает текущий контроль успеваемости (Промежуточный квалификационный тест) и итоговую аттестацию выпускников (Квалификационный экзамен). Оценка результатов текущего контроля слушателей курса завершается прохождением тестирования и определяются оценками «зачтено» или «не зачтено». Условием положительной аттестации является получение оценки «зачтено». При разработке оценочных средств для контроля качества изучения программы учитывались все виды связей между знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень их общей готовности к соответствующей деятельности.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения 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).

### 4.1 Текущий контроль успеваемости

Оценка результатов текущего контроля слушателей курса завершается прохождением тестирования и определяются оценками «зачтено» или «не зачтено». Условием положительной аттестации является получение оценки «зачтено». При разработке оценочных средств для контроля качества изучения программы учитывались все виды связей между знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень их общей готовности к соответствующей деятельности.

#### Критерии оценки теста для промежуточного зачета

За каждое правильно решенное тестовое задание присваивается по 1 баллу. Общая сумма баллов, которая может быть получена за тест, соответствует количеству тестовых заданий.

Оцениваемый показатель	Оценка		
	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	55 % и более	70 % и более	85 % и более
Количество тестовых заданий: 8	4	5	От 6 и более

#### Перечень тестовых вопросов. Техническое оснащение и организация рабочего места

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- а) для приема и хранения продуктов
- б) административно-бытовые
- в) производственные
- г) помещения приемно-вестибюльной группы

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся

- а) холодный цех
- б) овощной цех
- в) мясной цех
- г) рыбный цех

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся
- а) кондитерский цех
  - б) моечная кухонной посуды
  - в) холодный цех
  - г) мясной цех
4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
- а) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении
  - б) с северной стороны здания в подвальных этажах
  - в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок
  - г) в подвальном помещении здания с любой стороны
5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся
- а) моечная столовой посуды
  - б) сервизная
  - в) хлеборезка
  - г) мастерские
6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:
- а) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации
  - б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи
  - в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция
  - г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения
7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
- а) припускание
  - б) сортировка
  - в) бланширование
  - г) пассерование
8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
- а) припускание
  - б) порционирование
  - в) оформление
  - г) отпуск потребителю

### **Перечень тестов. Кулинария**

1. Какое мясо используется для супа харчо?
- а) Свинина
  - б) Говядина
  - в) Баранина
  - г) Курятина
2. Какое из этих блюд относится к украинской кухне?
- а) Галушки
  - б) Клецки
  - в) Манты
  - г) Пельмени

3. Какая часть гвоздичного дерева после сушки становится пряностью?
- а) Листья
  - б) Кора
  - в) Бутоны
  - г) Корни
4. Каких улиток употребляют в пищу?
- а) Садовые
  - б) Древесные
  - в) Виноградные
  - г) Каменотесы
5. Без какой крупы не сварить гурьевской каши?
- а) Пшено
  - б) Гречка
  - в) Рис
  - г) Манка
6. Нанесение неглубоких надрезов на поверхность куска мяса, с целью размягчения?
- а) Карбование
  - б) Панировка
  - в) Фламбирование
  - г) Бланширование
7. Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?
- а) Перец
  - б) Масло
  - в) Соль
  - г) Спирт
8. Что из перечисленного не является бутербродом?
- а) Тартинки
  - б) Канапе
  - в) Сэндвичи
  - г) Тарталетки

### **Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация обучающихся, завершающих обучение по программе, является обязательной. 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 могут привлекаться представители работодателей, их объединений. Цель итоговой аттестации – установление уровня подготовки выпускника программы к выполнению профессиональных задач. Итоговая аттестация позволяет выявить и объективно оценить теоретическую и практическую подготовку обучающегося. Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости. Обучающимся, не прошедшим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим

неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

### **Критерии оценки теоретических знаний**

**Оценкой «отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями, по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе или действии.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками выполнил, как теоретическую часть, так и практическую, продемонстрировав слабо освоенные умения. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил вопрос, не смог в полной мере продемонстрировать умения и практические навыки, допустив серьезные ошибки. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

## **ВОПРОСЫ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

- 1) Химический состав пищевых продуктов.
- 2) Качество пищевых продуктов и методы его определения.
- 3) Режим хранения и упаковка пищевых продуктов.
- 4) Последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей
- 5) Правила безопасности при работе с универсальными приводами
- 6) Механическая кулинарная обработка картофеля.
- 7) Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
- 8) Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
- 9) Формы нарезки картофеля. Используемые инструменты.
- 10) Формы нарезки корнеплодов.
- 11) Основные показатели качества пищевых продуктов.
- 12) Процесс обработки белокочанной и цветной капусты.
- 13) Способы очистки картофеля и принцип действия картофелеочистительной машины.
- 14) Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
- 15) Схема первичной обработки свежих грибов.
- 16) Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
- 17) Формы нарезки капусты и луковых овощей.
- 18) Первичная обработка плодовых овощей.
- 19) Классификация теплового оборудования.
- 20) Капустные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 21) Обработка салатных и десертных овощей.
- 22) Источники тепла и теплоносители, основные виды теплообмена.
- 23) Луковые овощи. Состав, разновидности, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 24) Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы.
- 25) Салатно-шпинатные и десертные овощи. Состав, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 26) Схема разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей.
- 27) Тыквенные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 28) Способы обработки (разделки) чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
- 29) Томатные овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранения.
- 30) Бобовые овощи. Состав, требования к качеству, болезни, упаковка и хранение.
- 31) Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
- 32) Нерыбные продукты моря.
- 33) Последовательность операций при механической кулинарной обработке мяса.
- 34) Химический состав, пищевая ценность мяса.
- 35) Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.



- 36) Классификация мяса. Требования к качеству мяса.
- 37) Способы тепловой кулинарной обработки.
- 38) Варочно-жарочное оборудование (плиты), принцип действия, правила эксплуатации.
- 39) Мясные полуфабрикаты, субпродукты, требования к качеству, упаковка, условия хранения.
- 40) Технологическая схема основных правил варки каши.
- 41) Требования, предъявляемые к качеству свежего, охлажденного, замороженного мяса.
- 42) Способы варки макаронных изделий.
- 43) Молоко и молочные продукты. Состав, пищевая ценность, требования к качеству.
- 44) Особенности варки бобовых.
- 45) Яйца и яйцопродукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация, дефекты, требования к качеству.
- 46) Способы варки рассыпчатых каш.
- 47) Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи.
- 48) Пищевые жары. Виды, состав, дефекты, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 49) Способы приготовления картофельного пюре, картофеля во фритюре. Какие блюда приготавливают из картофеля?
- 50) Общие сведения о холодильном оборудовании на предприятиях общественного питания.
- 51) Зерно и продукты его переработки.
- 52) Схема приготовления тушеной капусты, овощного рагу.
- 53) Виды торгово-холодильного оборудования.
- 54) Процесс производства муки, химический состав, сорта, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 55) Схема приготовления котлет из моркови, свеклы.
- 56) Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
- 57) Макароны изделия, состав, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 58) Способы варки яиц. Как используют вареные яйца.
- 59) Требования безопасности перед началом и по окончании работы повара.
- 60) Хлеб и хлебобулочные изделия, производство, ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
- 61) Технологическая схема приготовления омлета, яичницы. Чем они отличаются?
- 62) Требования безопасности во время работы повара.

## Критерии оценки практической части квалификационной работы

### ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. \_\_\_\_\_  
 Группа \_\_\_\_\_

Критерии оценивания	Освоение	
	0	1
<b>Общие критерии</b>		
Организация рабочего места		
Соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием		
Соблюдение правил личной гигиены и санитарии		
Соблюдение технологического процесса в соответствии с заданием		
Правильность выбора и применения инвентаря, оборудования		
<i>ИТОГО баллов (максимум 5)</i>		

<b>Специальные критерии</b>		
Оформление приготовленного блюда с учетом современных требований и качества готовой продукции		
Подготовка блюда к подаче с соблюдением температурного режима		
Презентация готовой продукции с самооценкой качества приготовленного блюда		
<i>ИТОГО баллов (максимум 3)</i>		
<b>Оценка готовой продукции (бракераж)</b>		
Внешний вид блюда, изделия		
Консистенция (текстура)		
Запах готового блюда, изделия		
Цвет готового блюда, изделия		
Вкус готового блюда, изделия		
<i>ИТОГО баллов (максимум 5)</i>		
<b>Общее количество баллов (максимум 13):</b>		

Критерии оценивания:

- Оценка 5 (отлично) - 12 – 13 баллов
- Оценка 4 (хорошо) - 10 – 11 баллов
- Оценка 3 (удовлетворительно) 8 – 9 баллов
- Оценка 2 (неудовлетворительно) менее 8 баллов

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

### **Задания для практической части:**

- Задание 1 Составить технологическую карту и приготовить: капусту отварную с сухарным соусом, 2 порции.
- Задание 2 Составить технологическую карту и приготовить: рулет картофельный 2 порции.
- Задание 3 Составить технологическую карту и приготовить рагу из овощей 2 порции.
- Задание 4 Составить технологическую карту и приготовить крупеник 2 порции.
- Задание 5 Составить технологическую карту и приготовить пудинг рисовый 2 порции.
- Задание 6 Составить технологическую карту и приготовить котлеты пшеничные 2 порции.
- Задание 7 Составить технологическую карту и приготовить борщ московский 2 порции.
- Задание 8 Составить технологическую карту и приготовить щи из квашеной капусты 2 порции.
- Задание 9 Составить технологическую карту и приготовить шницель отбивной 2 порции.
- Задание 10 Составить технологическую карту и приготовить тефтели по - молдавски 2 порции.
- Задание 11 Составить технологическую карту и приготовить зразы отбивные 2 порции.
- Задание 12 Составить технологическую карту и приготовить говядину духовую 2 порции.

## **5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам. Предполагается, что каждый обучающийся обеспечивается доступом к информационно-образовательной среде, содержащей необходимую учебную и учебно-методическую литературу. Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, представляется слушателям в личном кабинете системы, на электронном носителе, а также посредством предоставления доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам основной части цикла.

В образовательной организации предоставлен доступ к сети «Интернет» для административно-управленческой деятельности и учебного процесса. Все компьютеры в образовательной организации имеют выход в интернет и соединены в локальную вычислительную сеть.

### **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Кадровое обеспечение программы**

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью. К образовательному процессу могут быть привлечены преподаватели из числа специалистов профильных организаций и учреждений по мере набора группы.

#### **Организационное обеспечение программы**

Образовательная организация располагает необходимой материально-технической базой, включая аудитории, оргтехнику, копировальные аппараты. Материальная база соответствует санитарным и техническим нормам и правилам и обеспечивает проведение всех видов подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом реализуемой программой профессиональной подготовки. Большое внимание уделено практическим занятиям на базах практики по заключенным договорам.

По окончании Программы слушатели проходят обязательную итоговую аттестацию в виде квалификационного экзамена по пройденному материалу. Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: самостоятельное изучение материала, лекции, практические и семинарские занятия, и другие виды учебных занятий и учебных работ, определенные учебным планом. Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. В качестве текущего контроля предусмотрены тестовые задания, рефераты, творческие работы, своевременное выполнение заданий для самостоятельной работы, участие в лекционных и практических занятиях, проводимых в очном режиме. По окончании Программы слушатели проходят обязательную итоговую аттестацию (квалификационный экзамен). Слушателям, успешно освоившим данную программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 5 декабря 2022 года)
2. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) 30 марта 1999 года N 52-ФЗю
3. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) 2 января 2000 года N 29-ФЗ
4. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 14.07.2021) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции")
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
6. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
7. Приказ министерство труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н Об утверждении профессионального стандарта "повар" № 557

## СПИСОК УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко. - 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 510 с. [https://rusneb.ru/catalog/000200\\_000018\\_RU\\_NLR\\_bibl\\_886068/](https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_bibl_886068/)
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 18-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2018. – 772 с. [https://rusneb.ru/catalog/003970\\_000031\\_RU%7C%7C%7CPRLLet%7C%7C%7Cbooks61455/](https://rusneb.ru/catalog/003970_000031_RU%7C%7C%7CPRLLet%7C%7C%7Cbooks61455/)
3. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 304 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование). [https://rusneb.ru/catalog/000200\\_000018\\_RU\\_NLR\\_BIBL\\_A\\_011978828/](https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_BIBL_A_011978828/)
4. Андонова Н. И. , Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания лабораторный практикум учебное пособие для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям "Поварское и кондитерское дело", "Технология продукции общественного питания" / Андонова Н. И. , Качурина Т. А..- М.: Академия, ТОП 50, 2019.- 175 с [https://rusneb.ru/catalog/000200\\_000018\\_RU\\_NLR\\_BIBL\\_A\\_012034054/](https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_BIBL_A_012034054/)
5. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/Л.Г. Шатун.- Ростов-на -Дону: Феникс, 2017.-250сю
6. Повар/сост. В.А. Барановский.- Минск: Букмастер, 2013.-448с.

## Электронные ресурсы

1. Кулинарные книги поваров - <https://povar.ru/books>
2. Пряности и специи - <https://www.bankreceptov.ru/spice/>
3. [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
4. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) - портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
5. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - вестник индустрии питания
6. <https://bonesmagazine.ru/> - Профессиональный журнал о шеф-поварах и для шеф-поваров