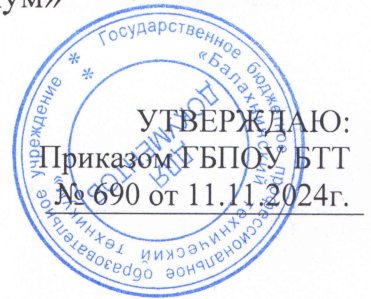
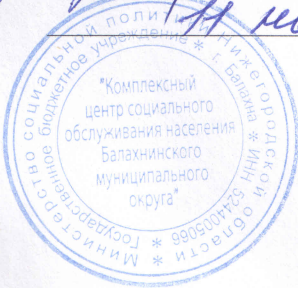


Министерство образования и науки Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Балахнинский технический техникум»

СОГЛАСОВАНО:

ГБУ «КЦСОН Балахнинского МО»

*Директор* *Е. Н. Жидков*  
*Н. И. Игнатьев* 2024г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
профессионального обучения по программе  
профессиональной подготовки по профессии  
**16675 «Повар»**  
**форма подготовки - очная**  
**Срок обучения: 3 месяца**

**Квалификация:**  
**«Повар»**

г. Балахна  
2024г.

Образовательная программа разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н) и ЕТКС выпуск №51 Раздел «Торговля и общественное питание» п. 23 по профессии «Повар».

Организация-разработчик: ГБПОУ «Балахнинский технический техникум»

Авторы-разработчики:

1. Добрякова Е.Л., руководитель Ресурсного центра ГБПОУ «Балахнинский технический техникум».
2. Решетникова С.А., преподаватель ГБПОУ «Балахнинский технический техникум».

Эксперт:

1. Сивухина О.В., ст. методист ГБПОУ «Балахнинский технический техникум».

Экспертные организации: ГБУ «КЦСОН Балахнинского МО».

## **Содержание:**

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Раздел 1. Общие положения .....</b>                                          | <b>4</b>  |
| <b>Раздел 2. Общая характеристика ООП .....</b>                                 | <b>4</b>  |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>  | <b>4</b>  |
| <b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....</b> | <b>5</b>  |
| <b>Раздел 5. Структура образовательной программы .....</b>                      | <b>6</b>  |
| <b>Раздел 6. Условия образовательной деятельности .....</b>                     | <b>13</b> |
| <b>Раздел 7. Оценка качества освоения программы .....</b>                       | <b>15</b> |

## **Раздел 1. Общие положения**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы.**

Настоящая основная образовательная программа профессионального обучения (подготовка) по профессии «Повар»

(далее – ООП ПО, образовательная программа) разработана на основе:

- профессионального стандарта «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н);
- ЕТКС выпуск №51 Раздел «Торговля и общественное питание» п. 23 по профессии «Повар»;
- приказа министерства просвещения от 26 августа 2020г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления по основным программам профессионального обучения»;
- перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 14.07.2023г. № 534.

**1.2 ООП ПО определяет объем и содержание** профессионального обучения по профессии «Повар», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности в ГБПОУ «Балахнинский технический техникум» (далее Техникум).

ОП разработана для освоения рабочими и служащими новой профессии.

## **Раздел 2. Общая характеристика ООП**

**2.1. Цель реализации программы:** Формирование у обучающихся не имеющих профессионального образования знаний и умений по дисциплинам общепрофессионального цикла, и профессиональных знаний, умений и навыков по профессии рабочего: 16675 «Повар», в рамках 3 уровня квалификации, кода «А».

**2.2. Программа** реализуется на базе среднего общего образования на договорной основе по заявкам предприятий и организаций, а также по индивидуальным запросам.

**Форма обучения:** очно-заочная с элементами дистанционного обучения (аудиторные занятия и консультации проводятся на базе техникума с отрывом от производства, практическое обучение проводится на производственной базе заказчика обучения). Теоретические занятия - 92 часа; учебная практика - 174 часа; производственная практика - 80 часов (проводится на предприятии). Программой предусмотрена самостоятельная работа в объеме 36 часов.

Возможно обучение по индивидуальному учебному плану с использованием дистанционных образовательных технологий.

### **Категория обучающихся**

К освоению программы допускаются:

- лица в возрасте старше восемнадцати лет при наличии среднего общего образования.

### **Срок обучения**

Трудоемкость обучения по данной программе – 382 часа, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы обучающегося, а также практику. Общий срок обучения – 3 месяца.

### **Режим занятий**

Режим аудиторных занятий: не более 8 часов в день, 40 часов в неделю. 2 недели самостоятельная работа. График учебного процесса составляется по согласованию с предприятием, направляемым работников на обучение. Возможно чередование теории и практики. Практика проводится на базе предприятия в режиме работы предприятия.

### **Квалификация, присваиваемые выпускникам образовательной программы:**

«Повар».

**2.3.** Программа обучения предусматривает связь производственной практики с теоретическим обучением обеспечение готовности выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями.

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1 Обучающийся по профессии готовится к следующим **видам профессиональной деятельности**: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Область профессиональной деятельности выпускников: деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания, деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий, деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания.

## **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**4.1. В результате освоения программы обучающийся** должен освоить выполнение предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций 3 уровня квалификации:

- Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.2 По результатам освоения профессии обучающийся должен обладать следующими знаниями и умениями:

### **Должен уметь:**

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;

Проверять органолептическим способом 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 выполнения;

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, 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.

**Должен знать:**

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;

Технологии подготовки сырья, продуктов, 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, 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.

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

Для реализации ООП по профессии «Повар» в техникуме разработана следующая учебно-планирующая документация:

### **5.1. Учебный план**

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ООП по профессии «Повар»:

- Объемные параметры учебной нагрузки в целом;
- Перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- Распределение различных форм промежуточной аттестации;
- Объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

#### Учебный план по профессии

| № п.п    | Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, практик                                    | Количество часов |                |          |               |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------|---------------|
|          |                                                                                                     | Общее            | Аудит. занятий | СРО      | Пром. атт-ция |
| <b>1</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                    | <b>24</b>        | <b>16</b>      | <b>8</b> |               |
| 1.1.     | Требования ЕТКС, профессионального стандарта по профессии, система качества. Бережливые технологии. | <b>6</b>         | 4              | 2        | зачет         |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |            |           |         |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|---------|
| 1.2.  | Теоретические основы профессиональной деятельности по профессии "Повар" (интегрированный курс: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности). | 6          | 4          | 2         | зачет   |
| 1.3.  | Охрана труда при оказании услуг и обслуживании оборудования.                                                                                                                                                                                                                                            | 6          | 4          | 2         | зачет   |
| 1.4.  | Техническое оснащение и организация рабочего места. Сведения об оборудовании, инструментах, применимых при оказании питания.                                                                                                                                                                            | 6          | 4          | 2         | зачет   |
| 2     | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>96</b>  | <b>68</b>  | <b>28</b> |         |
| ПМ 01 | Приготовление блюд из овощей и грибов.                                                                                                                                                                                                                                                                  | 12         | 8          | 4         | зачет   |
| ПМ 02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.                                                                                                                                                                                                               | 12         | 8          | 4         | зачет   |
| ПМ 03 | Приготовление супов и соусов.                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10         | 8          | 2         | зачет   |
| ПМ 04 | Приготовление блюд из рыбы.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 14         | 10         | 4         | зачет   |
| ПМ 05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.                                                                                                                                                                                                                                                            | 14         | 10         | 4         | зачет   |
| ПМ 06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.                                                                                                                                                                                                                                                     | 10         | 8          | 2         | зачет   |
| ПМ 07 | Приготовление сладких блюд и напитков.                                                                                                                                                                                                                                                                  | 12         | 8          | 4         | зачет   |
| ПМ 08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.                                                                                                                                                                                                                                             | 12         | 8          | 4         | зачет   |
| 3     | <b>Учебная практика</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>174</b> | <b>174</b> |           |         |
| 4     | <b>Производственная практика</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>80</b>  | <b>80</b>  |           | ВКР     |
| 5     | <b>Консультация</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>   | <b>2</b>   |           |         |
| 6     | <b>Квалификационный экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b>   | <b>6</b>   |           | экзамен |
|       | <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>382</b> | <b>346</b> | <b>36</b> |         |

## 5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП по профессии «Повар», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации.

| Наименование разделов                                                                                                                      | Объем нагрузки,<br>ч. Ауд. зан./СРО | Учебные дни недели (час.) |          |          |          |          |          |          |          |          |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
|                                                                                                                                            |                                     | 1 неделя                  | 2 неделя | 3 неделя | 4 неделя | 5 неделя | 6 неделя | 7 неделя | 8 неделя | 9 неделя | 10 неделя |
| <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                                                           | <b>24<br/>16/8</b>                  |                           |          |          |          |          |          |          |          |          |           |
| Требования ЕТКС, профессионального стандарта по профессии, система качества. Бережливые технологии. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./ | <b>6<br/>4/2</b>                    | <b>6</b>                  |          |          |          |          |          |          |          |          |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|
| Теоретические основы профессиональной деятельности по профессии "Повар" (интегрированный курс: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности). Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./ | 6<br>4/2                 | 6  |    |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Охрана труда при оказании услуг и обслуживании оборудования. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./                                                                                                                                                                                                                                            | 6<br>4/2                 | 6  |    |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Техническое оснащение и организация рабочего места. Сведения об оборудовании, инструментах, применимых при оказании питания. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./                                                                                                                                                                            | 6<br>4/2                 | 6  |    |    |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>96<br/>68/2<br/>8</b> |    |    |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Приготовление блюд из овощей и грибов. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./                                                                                                                                                                                                                                                                  | 12<br>8/4                | 12 |    |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./                                                                                                                                                                                                               | 12<br>8/4                | 4  | 8  |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Приготовление супов и соусов. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10<br>8/2                |    | 10 |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Приготовление блюд из рыбы. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./                                                                                                                                                                                                                                                                             | 14<br>10/4               |    | 14 |    |  |  |  |  |  |  |  |
| Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./                                                                                                                                                                                                                                                            | 14<br>10/4               |    | 8  | 6  |  |  |  |  |  |  |  |
| Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./                                                                                                                                                                                                                                                     | 10<br>8/2                |    |    | 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| Приготовление сладких блюд и напитков. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1ч./                                                                                                                                                                                                                                                                  | 12<br>8/4                |    |    | 12 |  |  |  |  |  |  |  |



|                                                                                                     |           |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Промежуточная аттестация /Зачёт - 1 ч./ | 12<br>8/4 |    |    | 12 |    |    |    |    |    |    |    |
| Учебная практика                                                                                    | 174       |    |    |    | 40 | 40 | 40 | 40 | 14 |    |    |
| Производственная практика                                                                           | 80        |    |    |    |    |    |    |    | 26 | 40 | 14 |
| Консультация                                                                                        | 2         |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 2  |
| Квалификационный экзамен                                                                            | 6         |    |    |    |    |    |    |    |    |    | 6  |
| Итого                                                                                               | 382       | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 22 |

### 5.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

#### Аннотации к рабочим программам

| № п/п.   | Наименование темы, содержание работ по данной теме                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем в часах, Акад./СРО |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>1</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>24, 16/8</b>          |
| 1.1.     | <b>Требования ЕТКС, профессионального стандарта по профессии, система качества. Бережливые технологии</b><br>Тарифно-квалификационная характеристика профессии:<br>-Характеристика работ, которые выполняются по профессии;<br>-Требования к знаниям, предъявляемые к рабочему.<br>Профессиональный стандарт: общие сведения; описание трудовых функций (функциональная карта вида профессиональной деятельности); Система качества. Принципы. Системы сертификации. Стандартизация; Основы бережливого производства (семь видов потерь, система 5С, стандартизированная работа, картирование). | <b>6, 4/2</b>            |
| 1.2.     | <b>Теоретические основы профессиональной деятельности</b><br>Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Пищевые инфекционные заболевания, отравления. Основы гигиены и санитарии. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.<br>Физиология питания с основами товароведения пищевых продуктов. Химический состав пищевых продуктов. Качество пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов.                                                                                                                                                                              | <b>6, 4/2</b>            |
| 1.3.     | <b>Охрана труда при оказании услуг и обслуживании оборудования.</b><br>Правовые основы охраны труда.<br>Основные понятия, термины и определения в сфере безопасности и охраны труда.<br>Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка.<br>Практическая работа. Меры безопасности при обслуживании оборудования.                                                                                                                                                                                                                         | <b>6, 4/2</b>            |
| 1.4.     | <b>Техническое оснащение и организация рабочего места. Сведения об оборудовании, инструментах, применяемых при оказании питания.</b><br>Классификация и назначение оборудования предприятий общественного питания. Организация рабочего места.<br>Практическая работа № 1. Изучение классификации теплового оборудования.<br>Практическая работа № 2. Изучение варочного оборудования.<br>Практическая работа № 3. Изучение жарочно-пекарного оборудования.                                                                                                                                     | <b>6, 4/2</b>            |
| <b>2</b> | <b>Профессиональный цикл</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>96, 68/28</b>         |
| ПМ 01    | <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b><br>Значение овощей в питании, классификация, пищевая ценность<br>Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов.<br>Практическая работа № 1. Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>12, 8/4</b>           |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|          | <p>Практическая работа № 2. Механическая кулинарная обработка и нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.</p> <p>Практическая работа № 3. Технология приготовления блюд из отварных овощей.</p> <p>Практическая работа № 4. Технология приготовления блюд из припущенных овощей.</p> <p>Практическая работа № 5. Технология приготовления блюд из жареных овощей и грибов.</p> <p>Практическая работа № 6. Технология приготовления блюд из тушеных овощей.</p>                                                                                                                                                                                          |                 |
| ПМ<br>02 | <p><b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b></p> <p>Ассортимент и технология подготовки продуктов для приготовления блюд</p> <p>Практическая работа № 1. Классификация блюд из круп и бобовых.</p> <p>Практическая работа № 2. Технология приготовления блюд из каш.</p> <p>Практическая работа № 3. Технология приготовления некоторых блюд из круп.</p> <p>Практическая работа № 4. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.</p> <p>Практическая работа № 5. Технология приготовления блюд из яиц.</p> <p>Практическая работа № 6. Технология приготовления блюд из творога.</p>                  | <b>12, 8/4</b>  |
| ПМ<br>03 | <p><b>Приготовление супов и соусов</b></p> <p>Классификация супов, общие правила приготовления, правила подачи</p> <p>Практическая работа № 1. Технология приготовления щей, борщей</p> <p>Практическая работа № 2. Технология приготовления рассольников, солянок</p> <p>Практическая работа № 3. Технология приготовления супов с овощами, крупами, макаронными изделиями, супов-пюре</p> <p>Практическая работа № 4. Технология приготовления прозрачных, холодных, молочных и сладких супов</p> <p>Практическая работа № 5. Технология приготовления простых холодных соусов.</p> <p>Практическая работа № 6. Технология приготовления простых горячих соусов</p> | <b>10, 8/2</b>  |
| ПМ<br>04 | <p><b>Приготовление блюд из рыбы</b></p> <p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыб</p> <p>Органолептические способы определения доброкачественности рыбы</p> <p>Виды и способы разделки рыбы</p> <p>Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования</p> <p>Практическая работа № 1. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.</p> <p>Практическая работа № 2. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.</p> <p>Практическая работа № 3. Технология приготовления блюд из фаршированной рыбы.</p> <p>Практическая работа № 4. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.</p>             | <b>14, 10/4</b> |
| ПМ<br>05 | <p><b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b></p> <p>Ассортимент и классификация мяса и домашней птицы</p> <p>Практическая работа № 1. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p> <p>Практическая работа № 2. Технология приготовления блюд из субпродуктов мяса и домашней птицы.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>14, 10/4</b> |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|          | <p>Практическая работа № 3. Технология приготовления блюд из котлетной массы мяса и домашней птицы</p> <p>Практическая работа № 4. Технология приготовления блюд из отварного мяса и домашней птицы</p> <p>Практическая работа № 4. Технология приготовления блюд из припущенного мяса и домашней птицы</p> <p>Практическая работа № 4. Технология приготовления блюд из тушеного мяса и домашней птицы</p> <p>Практическая работа № 4. Технология приготовления блюд из запеченного мяса и домашней птицы.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |
| ПМ<br>06 | <p><b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b></p> <p>Общие положения</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>Бутерброды</p> <p>Салаты</p> <p>Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов</p> <p>Блюда и закуски рыбные</p> <p>Блюда и закуски из мяса</p> <p>Требования к качеству и оформлению холодных блюд</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10, 8/2 |
| ПМ<br>07 | <p><b>Приготовление сладких блюд и напитков</b></p> <p>Общие положения</p> <p>Свежие фрукты и ягоды</p> <p>Желированные блюда</p> <p>Горячие сладкие блюда</p> <p>Требования к качеству сладких блюд</p> <p>Общие положения напитков</p> <p>Горячие напитки</p> <p>Холодные напитки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12, 8/4 |
| ПМ<br>08 | <p><b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b></p> <p>Общие положения</p> <p>Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Приготовление фаршей</p> <p>Требования к качеству изделий из теста</p> <p>Приготовление слоеного теста и изделий из него</p> <p>Приготовление заварного теста и изделий из него</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12, 8/4 |
| 3        | <p><b>Учебная практика</b></p> <p>Выполнение следующих видов работ:</p> <p><b>Приготовление блюд из овощей и грибов:</b></p> <p>Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности блюд из овощей.</p> <p><b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:</b></p> <p>Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация каш, гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы блюд из яиц, творога, теста;</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление, оформление и презентация каш, гарниров из макаронных изделий.</p> <p><b>Приготовление супов и соусов:</b></p> <p>Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности рассольников и солянок;</p> <p>Приготовление, сервировка, оформление красных соусов.</p> <p><b>Приготовление блюд из рыбы:</b></p> | 174     |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                        |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|   | <p>Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности блюд из жареной рыбы;</p> <p>Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности блюд из запеченной рыбы.</p> <p><b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:</b></p> <p>Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности блюд из жареного мяса порционными кусками;</p> <p>Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности блюд из жареного мяса мелкими кусками;</p> <p>Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности блюд из жареной птицы;</p> <p>Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности блюд из тушеного мяса;</p> <p>Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности блюд из тушеной птицы.</p> <p><b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:</b></p> <p>Приготовление канапе, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление;</p> <p>Приготовление легких холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление;</p> <p>Приготовление сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка и оформление;</p> <p>Приготовление сложных холодных блюд из мяса, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка, оформление и декорирование сложными соусами;</p> <p>Приготовление сложных холодных блюд из птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сервировка, оформление и декорирование сложными соусами.</p> <p><b>Приготовление сладких блюд и напитков:</b></p> <p>Организация и приготовление сложных холодных десертов: приготовление малинового мусса;</p> <p>Организация и приготовление сложных горячих десертов: приготовление малиново-бананового крамбла;</p> <p>Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов «Яблоко, запеченное с орехами».</p> <p><b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:</b></p> <p>Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий: плюшек;</p> <p>Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий: пирожков печеных с различными начинками;</p> <p>Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий: ватрушек;</p> <p>Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий: бисквитных изделий;</p> <p>Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий: песочных изделий;</p> <p>Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий: слоёных изделий.</p> |                        |
| 4 | <b>Производственная практика</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>80</b>              |
| 5 | <b>Консультация</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>               |
| 6 | <b>Квалификационный экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>6</b>               |
|   | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>382,<br/>346/36</b> |

#### 5.4. Производственная практика

Производственная практика обучающихся является составной частью образовательного процесса, проводится с целью комплексного освоения обучающимися всех видов профессиональной деятельности, приобретения опыта практической работы обучающихся по профессии.

Основными задачами производственной практики являются: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающимися по изучаемой профессии, освоение современных производственных процессов, адаптации обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

В период производственной практики на предприятиях, обучающиеся ведут дневник производственной практики в соответствии с планом.

#### План производственной практики

| №п/п | Наименование темы, перечень работ по данной теме                                         | Время    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1    | Приготовление, сервировка, оформление, контроль безопасности блюд                        | 8 часов  |
| 2    | Приготовление блюд из овощей и грибов                                                    | 8 часов  |
| 3    | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 8 часов  |
| 4    | Приготовление супов и соусов                                                             | 8 часов  |
| 5    | Приготовление блюд из рыбы                                                               | 8 часов  |
| 6    | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы                                              | 8 часов  |
| 7    | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                       | 8 часов  |
| 8    | Приготовление сладких блюд и напитков                                                    | 8 часов  |
| 9    | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий                               | 8 часов  |
| 10   | Выпускная квалификационная работа                                                        | 8 часов  |
|      | Итого                                                                                    | 80 часов |

## **Раздел 6. Условия образовательной деятельности**

### **6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы.**

6.1.1. Техникум располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выпускной квалификационной работы, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Кабинеты:**

- общепрофессиональных и профессиональных дисциплин;
- технической графики;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

#### **Лаборатории, оборудованные инструментами и СИЗ:**

материаловедения;  
электротехники.

Все инструменты и рабочая одежда должны и соответствуют положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации.

6.1.2. Производственная практика реализуется на базе предприятий и организаций по договорам с использованием технологического оборудования производства.

### **6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы.**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу не менее 25 процентов.

Профессиональное обучение организовано по форме дуального обучения.

Аудиторная теоретическая подготовка, учебная практика и итоговая аттестация проходит на базе техникума с использованием учебного оборудования и информационных технологий.

Производственная практика, выпускная практическая квалификационная работа по профессии проводится на рабочих местах на профильных предприятиях с использованием технологического оборудования предприятий.

### **6.3 Информационные и учебно-методические условия.**

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса обеспечено соответствующей учебно-методической документацией по всем дисциплинам, МДК, профессиональным модулям: рабочими программами, методическими указаниями по выполнению лабораторных и практических занятий, методическими указаниями по выполнению ВР, методическим обеспечением внеаудиторной самостоятельной работы, фондами оценочных средств.

Для аттестации обучающихся по каждой дисциплине, профессиональному модулю разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (профессиональные и общие).

Фонды оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями.

При реализации программы используются наглядные пособия и учебные материалы:

- Мультимедийные презентации к лекционным и практическим занятиям.
- Федеральная нормативно-правовая документация.
- Локальная нормативно-правовая документация.
- Литература и источники:

1. СТО 37.371.09.012-2009 – Стандарт организации. Система менеджмента качества. «Подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров». Организация работ;

2. Система стандартов безопасности труда «Организация обучения безопасности труда». Общие положения. ГОСТ 12.0.004-90;

4. Сборник нормативных документов по Охране труда;

5. Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 №2464 (ред. от 12.06.2024) «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда» (вместе с "Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда");

6. ЕТКС Выпуск №51 Раздел «Торговля и общественное питание»;

7. Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №113н);

8. Федеральный закон от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (выдержки из закона в редакции от 30.12.2001 г.);

9. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (выдержки из закона с изменениями от 01.12.2007 г.);

10. Евсевский Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли. Евробукс, 2023;

11. Калашников А.Ю. Кафе, бары, рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: Изд. «Проспект», 2022;

12. Ридель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания, Феникс, 2024;

13. Экспресс-курс бармена. Феникс, 2023;

14. Голунова Н.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Изд. «Профикс» Санкт-Петербург 2023;

15. Рей Фоли. Рецептуры коктейлей. Диалектика. Санкт-Петербург, Киев, 2022;

16. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. ООО «ЛитРес». 2024;

## Раздел 7. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется промежуточной и итоговой аттестацией в виде квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте. Квалификационный экзамен проводится аттестационной комиссией.

Выпускникам, успешно выполнившим квалификационную работу, соответствующую определенному разряду на производственной практике, а также прошедшим итоговую аттестацию, присваивается соответствующий разряд по профессии.

### Вопросы к промежуточной аттестации по учебным дисциплинам

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.1.</b>      | <b>Требования ЕТКС, ПС по профессии. Система качества. Бережливое производство.</b><br>1. Описать тарифно-квалификационную характеристику профессии:<br>- характеристика работ, которые выполняются по профессии;<br>- требования к знаниям, предъявляемые к рабочему;<br>2. Рассказать о системе качества: принципы, системы сертификации, стандартизация;<br>3. Описать семь видов потерь;<br>4. Рассказать о системе 5С, о стандартизированной работе. |
| <b>1.2.</b>      | <b>Теоретические основы профессиональной деятельности</b><br>1. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии;<br>2. Пищевые инфекционные заболевания, отравления. Личная гигиена работников предприятий общественного питания;<br>3. Физиология питания с основами товароведения пищевых продуктов. Химический состав пищевых продуктов;<br>4. Качество пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов.                                                  |
| <b>1.3.</b>      | <b>Охрана труда при оказании услуг и обслуживании оборудования</b><br>1. Правовые основы охраны труда;<br>2. Основные понятия, термины и определения в сфере безопасности и охраны труда;<br>3. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка;<br>4. Практическая работа. Меры безопасности при обслуживании оборудования.                                                                        |
| <b>1.4.</b>      | <b>Техническое оснащение и организация рабочего места. Сведения об оборудовании, инструментах, применяемых при оказании питания.</b><br>1. Классификация и назначение оборудования предприятий общественного питания. Организация рабочего места;<br>2. Классификация теплового оборудования;<br>3. Рассказать о варочном оборудовании;<br>4. Рассказать о жарочно-пекарного оборудования.                                                                |
| <b>ПМ<br/>01</b> | <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b><br>1. Значение овощей в питании, классификация, пищевая ценность;<br>2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ПМ<br/>02</b> | <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b><br>1. Ассортимент и технология подготовки продуктов для приготовления блюд;<br>2. Классификация блюд из круп и бобовых.                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ПМ<br/>03</b> | <b>Приготовление супов и соусов</b><br>1. Классификация супов, общие правила приготовления, правила подачи;<br>2. Классификация, общие правила приготовления простых холодных соусов;<br>3. Классификация, общие правила приготовления простых горячих соусов.                                                                                                                                                                                            |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПМ<br/>04</b> | <b>Приготовление блюд из рыбы</b><br>1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность рыб;<br>2. Органолептические способы определения доброкачественности рыбы;<br>3. Виды и способы разделки рыбы;<br>4. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования.                                                                                                                                                                               |
| <b>ПМ<br/>05</b> | <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b><br>1. Ассортимент и классификация мяса и домашней птицы;<br>2. Органолептические способы определения доброкачественности мяса и домашней птицы;<br>3. Виды и способы разделки мяса и домашней птицы;<br>4. Правила охлаждения и замораживания обработанного мяса и домашней птицы для последующего использования.                                                                                                                   |
| <b>ПМ<br/>06</b> | <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b><br>1. Общие положения и подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок;<br>2. Салаты и бутерброды;<br>3. Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов;<br>4. Блюда и закуски рыбные и из мяса;<br>5. Требования к качеству и оформлению холодных блюд.                                                                                                                                                            |
| <b>ПМ<br/>07</b> | <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b><br>1. Общие положения и требования к качеству сладких блюд;<br>2. Рассказать о классификации свежих фруктов и ягод, их приготовление;<br>3. Описать приготовление железированных блюд;<br>4. Описать приготовление горячих сладких блюд;<br>5. Общие положения напитков;<br>6. Описать приготовление горячих и холодных напитков.                                                                                                         |
| <b>ПМ<br/>08</b> | <b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b><br>1. Общие положения и требования к качеству изделий из теста;<br>2. Описать приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него;<br>3. Описать приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него;<br>4. Описать приготовление бездрожжевого теста и изделий из него;<br>5. Описать приготовление слоеного теста и изделий из него;<br>6. Описать приготовление заварного теста и изделий из него. |

#### Перечень заданий практической части квалификационного экзамена

| № п/п | Наименование работ                                                                                     | Разряд |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1     | Приготовление блюд из овощей и грибов /презентация                                                     | 4      |
| 2     | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста / презентация | 4      |
| 3     | Приготовление супов и соусов / презентация                                                             | 4      |
| 4     | Приготовление блюд из рыбы / презентация                                                               | 4      |
| 5     | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы /презентация                                               | 4      |
| 6     | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок /презентация                                        | 4      |
| 7     | Приготовление сладких блюд и напитков /презентация                                                     | 4      |
| 8     | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий /презентация                                | 4      |

#### Перечень теоретической части задания для квалификационного экзамена

1. Приготовление блюд из овощей и грибов /презентация
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста / презентация
3. Приготовление супов и соусов / презентация
4. Приготовление блюд из рыбы / презентация
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы /презентация
6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок /презентация



7.Приготовление сладких блюд и напитков /презентация

8.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий /презентация