МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ»

СОГЛАСОВАНО
Директор
ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум»
_____ В.В. Гордиенко
«6» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки»
_____ Т.С. Листопад
приказ № 05-ОД от 06.02.2026

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ – ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

«103759 Повар»

Квалификация: Повар 3 разряда

Белгород 2026

Разработчики (составители):

1. Рябинина Ирина Владимировна, преподаватель областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Борисовский агромеханический техникум»

2. Осипова Наталья Сергеевна, заведующий отделением областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Борисовский агромеханический техникум»

3. Ругаль Ирина Николаевна, заведующий отделением областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Борисовский агромеханический техникум»

Программа согласована (работодатель-партнер): ОГАУЗ «Санаторий «Красиво»

Паспорт основной программы профессионального обучения

Параметр	Данные	
Наименование программы (с указанием вида)	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего «103759 Повар».	
Код в соответствии с ОКПДТР 2025 (при наличии)14	103759	
Квалификационный разряд, класс, категория (при наличии)15	3 разряд	
Цель	Целью Программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций (далее – ПК) по профессии рабочего, обеспечивающих приобретения квалификации «Повар» 3 разряда, в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н.	
Категория слушателей	ж) ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы); з) лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.	
Требования к уровню образования и квалификации	Без требований к уровню образования	
Объем (акад. ч)	144 академических часа	
Срок освоения (дни/недели/месяцы)	6 недель/36 дней	
Форма обучения	очная	
Профессиональный стандарт или квалификационные характеристики	Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н	
Структура программы	**Элементы**	**Объем (акад. ч)**
	Модуль 1 Кулинария	
	Тема 1.1 Тепловая кулинарная обработка продуктов	2
	Тема 1.2 Приготовление супов	28
	Тема 1.3 Приготовление соусов	24
	Тема 1.4 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	14
	Тема 1.5 Блюда и гарниры из овощей	8
	Тема 1.6 Блюда из рыбы	12
	Тема 1.7 Блюда из мяса и птицы	24
	Тема 1.8 Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты, закуски	12

	Тема 1.9 Приготовление сладких блюд и напитков	14	
	Итоговая аттестация (форма, объем)	Квалификационный экзамен. 6 акад. ч.	
	Распределение часов	**Акад. ч**	**Процент от общего объема программы**
	Теоретические занятия		27
	Практические занятия		106
	Самостоятельная работа		4
	Консультации / Иные виды учебных занятий (при наличии)		0
	Из них с применением ДОТ		7

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая характеристика программы 6
1.1 Общие положения 6
1.2 Цель освоения и характеристика нового вида профессиональной деятельности 7
2. Содержание программы 14
2.1 Учебный план 14
2.2 Календарный учебный график 15
2.3 Рабочие программы 16
3. Организационно-педагогические условия 18
3.1 Требования к кадровому обеспечению……...…….....18
3.2 Требования к материально-техническому обеспечению……....18
3.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению.……..… 20
3.4 Общие требования к организации образовательной деятельности…….……...21
3.5. Сетевая форма реализации программы ……...21
3.6 Прохождение практической подготовки ……..21
4. Формы аттестации и оценочные материалы…….21
4.1. Формы аттестации …….21
4.2 Оценочные материалы …….……..22
Приложение……24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

1.1.1 Нормативные правовые основания разработки основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего «103759 Повар» (далее – Программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– постановление Правительства Российской Федерации от 11 октября 2023 года № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020 года № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– приказ Минпросвещения России от 14 июля 2023 года № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;.

Программа разработана на основе профессионального стандарт 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н.

1.1.2 Требования к слушателям

а) категория слушателей:

- ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы);

- лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.

б) требования к уровню образования слушателя: без требований к уровню образования.

1.1.3 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения

определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.4 Форма обучения: очная**.**

1.1.5 Объем программы: 144 академических часа.

1.1.6 Период освоения: 6 недель/36 календарных дня.

1.1.7 Наименование документа о квалификации, выдаваемого по результатам освоения программы: лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, по результатам освоения программы профессионального обучения выдается свидетельство по профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика нового вида профессиональной деятельности

1.2.1 Цель освоения

Целью Программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций (далее – ПК) по профессии рабочего, обеспечивающих приобретения квалификации «Повар» 3 разряда, в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н.

1.2.2 Характеристика нового вида профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Присваиваемая квалификация: повар.

Квалификационный разряд: 3 разряд.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 3.

Выпускник Программы должен обладать ПК (таблица 1). Формируемые ПК соответствуют трудовым функциям профессионального стандарта, на основе которого разработана программа.

Таблица 1. Планируемые результаты обучения

Код и содержание соответствующих трудовых функций/трудовых действий/умений	**Код и наименование профессиональных компетенции**	**Показатели освоения профессиональных компетенции**		
		Знать	**Уметь**	**Владеть**
ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	ПК 1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	З 1.1.1 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	У 1.1.1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	ПоО 1.1.1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		З 1.1.2 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов	У 1.1.2 Использовать посудомоечные машины	ПоО 1.1.2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		З 1.1.3 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания	У 1.1.3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	
		З 1.1.4 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.1.4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	

Код и содержание соответствующих трудовых функций/трудовых действий/умений	Код и наименование профессиональных компетенции	Показатели освоения профессиональных компетенции		
		Знать	**Уметь**	**Владеть**
ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	З 1.2.1 Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.1 Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ПоО 2.1.1 Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 1.2.2 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	У 1.2.2 Производить обработку овощей, фруктов и грибов	ПоО 2.1.2 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
		З 1.2.3 Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.3 Нарезать и формовать овощи и грибы	ПоО 2.1.3 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 1.2.4 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	У 1.2.4 Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ПоО 2.1.4 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 1.2.5. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.5 Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ПоО 2.1.5 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
		З 1.2.6. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.2.6 Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	ПоО 2.1.6 Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

Код и содержание соответствующих трудовых функций/трудовых действий/умений	Код и наименование профессиональных компетенции	Показатели освоения профессиональных компетенции		
		Знать	**Уметь**	**Владеть**
		З 1.2.7. Принципы ХАССП в организациях общественного питания	У 1.2.7 Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	
		З 1.2.8. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	У 1.2.8 Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
		З 1.2.9. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	У 1.2.9 Готовить блюда и гарниры из овощей	
			У 1.2.10 Готовить каши и гарниры из круп	
			У 1.2.11 Готовить блюда из яиц	
			У 1.2.12 Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	
			У 1.2.13 Готовить блюда из бобовых	
			У 1.2.14 Готовить блюда из рыбы	
			У 1.2.15 Готовить блюда из морепродуктов	
			У 1.2.16 Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	
			У 1.2.17 Готовить блюда из домашней птицы	
			У 1.2.18 Готовить мучные блюда	
			У 1.2.19 Готовить горячие напитки	
			У 1.2.20 Готовить сладкие блюда	

Код и содержание соответствующих трудовых функций/трудовых действий/умений	Код и наименование профессиональных компетенции	Показатели освоения профессиональных компетенции		
		Знать	**Уметь**	**Владеть**
			У 2.1.21 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	
			У 2.1.22 Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	
			У 2.1.23 Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	
			У 2.1.24 Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	
			У 2.1.25 Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	
			У 2.1.26 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)	
			У 2.1.27 Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	

В матрице компетенций представлена связь планируемых результатов обучения с элементами учебного плана (*табл. 2*).

Таблица 2. Матрица компетенций

Наименование модулей/разделов/тем	**ПК 1**			**ПК 2**		
	Знать	**Уметь**	**Владеть**	**Знать**	**Уметь**	**Владеть**
Тема 1.1 Тепловая кулинарная обработка продуктов	З 1.1.1	У 1.1.1	По О 1.1.1	З 1.2.1	У 1.2.1	По О 2.1.1
Тема 1.2 Приготовление супов	З 1.1.2	У 1.1.2	По О 1.1.2	З 1.2.2	У 1.2.2 У 1.2.2 У 1.2.3 У 1.2.5 У 1.2.8	По О 2.1.2
Тема 1.3 Приготовление соусов	З 1.1.3	У 1.1.3		З 1.2.3	У 1.2.2 У 1.2.2 У 1.2.3 У 1.2.5 У 1.2.8	По О 2.1.3
Тема 1.4 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	З 1.1.4	У 1.1.4		З 1.2.4	У 1.2.2 У 1.2.2 У 1.2.3 У 1.2.5 У 1.2.6 У 1.2.8 У 1.2.10 У 1.2.12 У 1.2.13	По О 2.1.4
Тема 1.5 Блюда и гарниры из овощей				З 1.2.5.	У 1.2.2 У 1.2.2 У 1.2.3 У 1.2.8 У 1.2.9	По О 2.1.5
Тема 1.6 Блюда из рыбы				З 1.2.6.	У 1.2.5 У 1.2.7	По О 2.1.6

Наименование модулей/разделов/тем	ПК 1			ПК 2		
	Знать	Уметь	Владеть	Знать	Уметь	Владеть
					У 1.2.8 У 1.2.14 У 1.2.15	
Тема 1.7 Блюда из мяса и птицы				З 1.2.7.	У 1.2.5 У 1.2.7 У 1.2.8 У 1.2.16 У 1.2.17	
Тема 1.8 Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты, закуски				З 1.2.8.		
Тема 1.9 Приготовление сладких блюд и напитков				З 1.2.9.	У 1.2.1 У 1.2.2 У 1.2.5 У 1.2.6 У 1.2.8 У 1.2.18 У 1.2.19 У 1.2.20	
Итоговая аттестация						

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Таблица 3. Учебный план

Наименование модулей, разделов, тем, видов аттестации	**Трудоемкость, ак. час**						**Формы аттестации**
	Итого	**Виды занятий, в т.ч.**				**С использованием ДОТ**	
		ТЗ	**ПЗ**	**СР**	**К**		
Модуль 1 Кулинария	**140**	**25**	**102**	**4**	**7**		
Тема 1.1 Тепловая кулинарная обработка продуктов	2	2	0	0	0	0	
Тема 1.2 Приготовление супов	28	4	22	1	0	1	тестирование
Тема 1.3 Приготовление соусов	24	2	22	0	0	0	тестирование
Тема 1.4 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	14	4	8	1	0	1	
Тема 1.5 Блюда и гарниры из овощей	8	2	4	1	0	1	
Тема 1.6 Блюда из рыбы	12	2	10	0	0		
Тема 1.7 Блюда из мяса и птицы	24	4	18	1	0	1	тестирование
Тема 1.8 Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты, закуски	12	3	8	0	0	1	
Тема 1.9 Приготовление сладких блюд и напитков	14	2	10	0	0	2	
Итоговая аттестация:	6	2	4	0	0	0	Квалификационный экзамен
Всего:	**144**	**27**	**106**	**4**	**0**	**7**	
% ДОТ от общего объема часов ОП	**5%**						
% ПЗ от общего объема часов ОП	**74%**						

2.2. Календарный учебный график

Таблица 4. Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**1 неделя**						**2 неделя**						**3 неделя**						
	Дни/Акад. ч.																		
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**Итого**
Модуль 1 Кулинария	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	
Тема 1.1 Тепловая кулинарная обработка продуктов	2																		**2**
Тема 1.2 Приготовление супов	2	4	4	4	4	4	4	2											**28**
Тема 1.3 Приготовление соусов								2	4	4	4	4	4	2					**24**
Тема 1.4 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий														2	4	4	4		**14**
Тема 1.5 Блюда и гарниры из овощей																		4	**4**
Всего ак. часов	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**72**

Таблица 4. Календарный учебный график (окончание)

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**4 неделя**						**5 неделя**						**6 неделя**						**Итого**
	Дни/Акад. ч.																		
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	
Тема 1.5 Блюда и гарниры из овощей	4																		**4**
Тема 1.6 Блюда из рыбы		4	4	4															**12**
Тема 1.7 Блюда из мяса и птицы					4	4	4	4	4	4									**24**
Тема 1.8 Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты, закуски											4	4	4						**12**
Тема 1.9 Приготовление сладких блюд и напитков														4	4	4	2		**14**
Итоговая аттестация																	2	4	**6**
Всего ак. часов	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**144**

2.3 Рабочие программы

Таблица 4. Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование модулей, тем	**Виды учебных занятий (акад. ч.)**		**Содержание**
Тема 1.1 Тепловая кулинарная обработка продуктов	ТЗ	2	Тепловая кулинарная обработка продуктов
Всего		**2**	
Тема 1.2 Приготовление супов	ТЗ	2	Приготовление бульонов, щи
	ПЗ	4	Приготовление бульонов, щи
	ТЗ	1	Борщи
	ТЗ	1	Рассольники
	К	1	Солянка
	СР	1	Супы картофельные, супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми
	ПЗ	4	Приготовление борщей
	ПЗ	4	Приготовление рассольников, солянок
	ПЗ	4	Приготовление супов картофельных, супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми
	ПЗ	2	Заправочные супы, супы молочные
	ПЗ	2	Приготовление супов молочных, супов сладких
	ПЗ	2	Приготовление супов-пюре, супов холодных
Всего		**28**	
Тема 1.3 Приготовление соусов	ТЗ	1	Классификация соусов. Соусы красные, белые и их производные. Соусы грибные, молочные, сметанные
	ТЗ	1	Соусы без муки, холодные, желе, сладкие. Соусы промышленного производства. Требования к качеству условия и сроки хранения соусов
	ПЗ	4	Приготовление соусов красных
	ПЗ	4	Приготовление соусов белых
	ПЗ	4	Приготовление соусов грибных
	ПЗ	4	Приготовление соусов молочных
	ПЗ	4	Приготовление соусов сметанных
	ПЗ	2	Технология приготовления соусов
Всего		**24**	
Тема 1.4 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	ТЗ	1	Правила варки круп Виды каш, нормы выхода
	ТЗ	1	Блюда из вязких каш
	ПЗ	4	Приготовление блюд из вязких каш
	ТЗ	1	Молочные каши. Блюда из концентратов
	ТЗ	1	Блюда из бобовых
	ТЗ	1	Виды макаронных изделий, способы варки, ассортимент блюд
	СР	1	Условия и сроки хранения
	ПЗ	4	Приготовление молочных каш
Всего		**14**	
Тема 1.5 Блюда и гарниры из овощей	ТЗ	1	Классификация блюд и гарниров из овощей
	СР	1	Блюда и гарниры из вареных овощей

Наименование модулей, тем	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
	ТЗ	1	Блюда и гарниры из жареных овощей, требования к качеству
	ТЗ	1	Блюда и гарниры из припущенных и тушеных и запеченных овощей
	ПЗ	4	Приготовления блюд из овощей и грибов
Всего		**8**	
Тема 1.6 Блюда из рыбы	ТЗ	1	Блюда из отварной рыбы. Способы жарки рыбы. Блюда из жареной рыбы. Способы запекания рыбы. Блюда из запеченной рыбы
	ТЗ	1	Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству
	ПЗ	2	Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы
	ПЗ	4	Приготовление блюд из запеченной рыбы
	ПЗ	4	Приготовление блюд из котлетной массы из рыбы
Всего		**12**	
Тема 1.7 Блюда из мяса и птицы	ТЗ	1	Блюда из жареного мяса: технология приготовления, оформление и отпуск блюд. Правила тушения мяса и мясных продуктов. Блюда из тушеного мяса: технология приготовления, оформление и отпуск блюд
	СР	1	Блюда из запеченного мяса: технология приготовления, оформление и отпуск блюд
	ТЗ	1	Блюда из котлетной массы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд
	ТЗ	1	Блюда из субпродуктов: технология приготовления, оформление и отпуск блюд
	ТЗ	1	Блюда из отварной и жареной птицы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд
	ТЗ	1	Блюда из тушеной и запеченой птицы: технология приготовления, оформление и отпуск блюд
	ПЗ	2	Приготовление блюд из жареного мяса
	ПЗ	4	Приготовление запеченного мяса
	ПЗ	4	Приготовление тушеного мяса
	ПЗ	4	Приготовление блюд из жареной птицы
	ПЗ	4	Приготовление блюд из запеченной и тушеной птицы
Всего		**24**	
Тема 1.8 Приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды, салаты, закуски	ТЗ	1	Бутерброды. Салаты и винегреты
	ТЗ	1	Блюда и закуски из овощей и грибов Мясные и рыбные блюд и закуски
	СР	1	Блюда и закуски из овощей и грибов Мясные и рыбные блюд и закуски
	ТЗ	1	Холодные блюда и закуски из субпродуктов и птицы
	ПЗ	4	Приготовление холодных блюд

Наименование модулей, тем	Виды учебных занятий (акад. ч.)		Содержание
	ПЗ	4	Приготовление закусок
Всего		**12**	
Тема 1.9 Приготовление сладких блюд и напитков	ТЗ	1	Холодные и горячие напитки
	ТЗ	1	Технология приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста, бездрожжевого теста.
	ПЗ	4	Приготовление холодных и горячих сладких блюд
	ПЗ	2	Приготовление напитков
	ТЗ	2	Приготовление мучных изделий
	ПЗ	4	Приготовление мучных изделий
Всего		**14**	
Итоговая аттестация			Квалификационный экзамен
Теоретическая часть квалификационного экзамена	ТЗ	**2**	
Практическая часть квалификационного экзамена	ПЗ	**4**	

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации об образовании и локальными нормативными актами АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», регламентирующими данное направление деятельности.

3.1 Требования к кадровому обеспечению

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», а также лицами, привлекаемыми АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», к реализации программы на иных условиях. Квалификация педагогических работников должна соответствовать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия материально-технического обеспечения (далее – МТО), необходимого для проведения всех видов учебных занятий и аттестаций. МТО должно соответствовать действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам

Таблица 6. Материально-техническое обеспечение для аудиторных занятий

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Мастерская «Кулинарно-кондитерский цех» Белгородская область, Борисовский район, п. Борисовка, ул. Коминтерна, д. 16А	ПЗ	Оборудование: - пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА6-1/ВМ Abat Россия ОАО Чуваш; - блендер Gastrorag; - весы электронные настольные торговые ВР 4149 ТВЕС Россия ОАО «Тулиновский прибор»; - водонагреватель ТЕРМЕКС; - мясорубка с купатницей; - набор дисков для овощерезки Robot Coupe CL 30 Франция; - набор для карвинга; - овощерезка Robot Coupe CL 30 Франция; - плита эл. ПЭ-0,24 Н; - слайсер ЛР-300 ТОРГМАШ БАРАНОВИЧИ Республика Беларусь; - стеллаж кухонный СТК-1200/600 Atesy Россия ОО «Профессиональное кухонное оборудование»; - стол односекционный с ванной моечной ВМЦ Э 1П CRYSPI Россия ЗАО «Озерская промышленность»; - холодильный шкаф-витрина Премьер 0,5С Premier Россия ООО «Премьер»; - шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10/1/М Abat Россия ООО «Элинокс»; - электрическая плита ЭП 2ШЦ ТМ:Stilag Россия; - блендер Centek; - дуршлаг; - кастрюля ЛАРА; - машинка для приготовления пасты «Gastrorag» QF-150; - миксер планетарный; - мясорубка Белвар; - салфетница ЛАРА; - сотейник ЛАРА; - термопот BOKYK; - утятница; - фонтан д/шоколада; - щипцы; - набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); - ножи поварской тройки
Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» Белгородская область, Борисовский район, п.	Л	Оборудование: - проектор мультимедиа Epson EMP-X5-1; - компьютер – 1 шт.; - принтер–ксерокс – 1 шт.; - экран на штативе – 1 шт.; - шкаф закрытый (УКС) – 5 шт.;

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Борисовка, ул. Коминтерна, д. 16А		- шкаф комбинированный (УКС) – 1 шт.; - стол преподавателя – 1 шт.; - стул преподавателя – 1 шт.; - стол ученический – 15 шт.; - стулья ученические – 30 шт.

3.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

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

Таблица 7. Информационное и учебно-методическое обеспечение программы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2 Основная литература
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный, 2021.-688 с.
5. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.И. Соколова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-288 с.
3 Дополнительная литература
6. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.
7. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.-336с.
4 Интернет-ресурсы
8. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. Рецепты step-by-step. URL http://www.eda-server.ru/culinary-school/
5 Электронно-библиотечная система
9. Электронно-библиотечная система для учебных заведений BOOK.ru
10. Издательский центр «Академия» http://www.academia-moscow.ru/
11. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн http://biblioclub.ru/
12. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» http://e.lanbook.com/

3.4 Общие требования к организации образовательной деятельности

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» и ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум».

3.5 Сетевая форма обучения

Организация образовательной деятельности осуществляется в соответствии с договором о сетевой форме реализации образовательной программы с ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум» от 2 февраля 2026 года № 03 с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения вышеуказанной организации, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этой организации.

3.6 Прохождение практической подготовки

Место прохождения учебной практики – Белгородская область, Борисовский район, п. Борисовка, ул. Коминтерна, д. 16А, ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум», мастерская «Кулинарно-кондитерский цех».

Основание для направления слушателя на практику в данную организацию: договор о сетевой форме реализации образовательной программы с ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум» от 2 февраля 2026 года № 03.

Основные цели практической подготовки:

– формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего «103759 Повар»;

− адаптация обучающихся к условиям практической деятельности по профилю соответствующей образовательной программы;

− формирование готовности к самостоятельному выполнению трудовых функций в ходе профессиональной деятельности.

4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам и разделам и итоговой аттестации слушателей по программе.

4.1.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости проводится с целью контроля своевременного и качественного выполнения слушателями всех видов учебной работы, предусмотренных программой. Фиксирование результатов текущего контроля успеваемости слушателей определяется преподавателем самостоятельно.

4.1.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме тестирования в соответствии с учебно-тематическим планом.

4.1.3 Итоговая аттестация

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

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и выполнившие требования программы. Порядок прохождения итоговой аттестации определяется локальными нормативными актами АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки».

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных профессиональных компетенций, знаний, умений и навыков планируемым результатам по Программе.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте.
К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Проверка теоретических знаний осуществляется в форме ответов на вопросы экзаменационных билетов. В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

В качестве практической части квалификационного экзамена слушателям предлагается выполнить практическую квалификационную работу. Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

4.2 Оценочные материалы

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

4.2.1. Текущий контроль

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости разрабатываются преподавателем, который проводит учебные занятия.

4.2.2. Промежуточная аттестация

В программе приведены требования к выполнению заданий промежуточной аттестации, критерии оценивания и примеры оценочных средств. Формой проведения промежуточной аттестации слушателей является зачет по завершению каждой дисциплины, модуля.

Требования к выполнению заданий:

Зачеты в форме тестирования проводятся после освоения каждой темы в соответствии с учебно-тематическим планом Программы.

Условием положительной аттестации на зачете является положительная оценка освоения профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Требования к проведению промежуточной аттестации, критерии оценивания:

Шкала оценивания	Критерии оценивания
- «отлично»	Если более 90% тестовых заданий выполнено правильно
- «хорошо»	Если более 75% тестовых заданий выполнено правильно
- «удовлетворительно»	Если более 50% тестовых заданий выполнено правильно
- «неудовлетворительно»	Если менее 49% тестовых заданий выполнено правильно

В Приложении к данной программе представлены примеры оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации.

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

1. Проверка теоретических знаний

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена осуществляется в форме ответов на вопросы экзаменационных билетов.

2. Практическая квалификационная работа

В качестве практической части квалификационного экзамена слушателям предлагается выполнить практическую квалификационную работу.

Критерии оценивания квалификационного экзамена:

5 «Отлично» – практические действия выполняет последовательно и уверенно в соответствии с эталоном; соблюдает все требования техники безопасности, все действия обосновывает.

4 «Хорошо» – практические действия выполняются последовательно, но неуверенно, соблюдаются все требования техники безопасности, все действия обосновываются после уточняющихся вопросов педагога.

3 «Удовлетворительно» – в практических действиях нарушен алгоритм выполнения, действия неуверенные, для обоснования действия необходимы наводящие и дополнительные вопросы и комментарии педагога; соблюдаются все требования к технике безопасности.

2 «Неудовлетворительно» – не может самостоятельно выполнить практические действия, совершаются действия, нарушающие требования техники безопасности при работе с аппаратурой с используемыми материалами.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к образовательной программе

Примеры оценочных материалов
для проведения промежуточной и итоговой аттестации

Варианты вопросов для проверки знаний при проведении промежуточной аттестации

1. Помещение для обработки яиц оборудуется

a) Ванной с подогревом воды
b) Электрокипятильником
c) Посудомоечной машиной
d) Производственным столом со встроенной моечной ванной
e) Четырьмя моечными ваннами

2. Очищенные овощи можно хранить в воде не более

a) 2ч.
b) 8ч.
c) 12ч.
d) 6ч.
e) 48ч.

3. Яйца дезинфицируют

A. 0,2% раствором кальцинированной соды B. **0,2% раствором хлорной извести**
C. Горячей водой D. 2% раствором кальцинированной соды
E. 2% раствором хлорной извести

4. Время вымачивания соленой рыбы перед обработкой

A) 12 часов B) 2 часа C) 10 часов D) 4-6 часов E) 1 час

5. Фиксация рыбы это-

A) Обработка в растворе бисульфата натрия B) Оттаивание
C) Обработка в горячем растворе соли **D) Обработка в холодном растворе соли**
E) замораживание

6. Высота слоя лука при насыпном способе хранения

A) 0,5 B) 1,0 C) 0,7 D) 1,5 **E) 0,3**

7. Высота слоя моркови при насыпном способе хранения

A) 03 B) 1,0 **C) 0,5** D) 0,7 E) 1,5

8. Какой цех является производственным участком в ПОП?

A) Горячий B) Овощной C) Доготовочный D) Холодный E) Мясорыбный

9. Доготовочный цех это-…

A) рыбный **B) горячий** C) мясной D) овощной E) мучной

10. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе

A) доработки полуфабрикатов B) холодном C) овощном D) мясном **E) горячем**

11. Оборудование горячего цеха

А**. Тестомесильная машина**

В. Овощерезка С. Ручной маслоделитель D. Нож рубак Е. Шумовка.

12. Инвентарь горячего цеха

А) Формочки для заливных В) Нож-рубак **С) Шумовка** D) Филейный нож

Е) Ручной маслоделитель.

13. Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе

А) облицовываются метлахской плиткой

В) покрываются побелкой

С) покрываются масляной краской

D) облицовываются керамической плиткой

Е) обшивают деревом

14. Инвентарь мясного цеха:

А) Обвалочный нож В) Коренчатый нож С) Вилка производственная

Д) Грохот металлический Е) Нож для нарезки ветчины

15.Какими буквами маркируют инструменты и инвентарь в мясном цехе

А) РС В) ОС С) ВМ D) СМ **Е) МС**

16. Разрубочный стул (колода) ежедневно

А) моется теплой водой с моющими средствами **В) очищается ножом и посыпается солью**

С) спиливается и обстругивается D) ошпаривается кипятком

Е) дезинфицируется хлорной известью

17. Овощная входит в состав помещения

a) **Производственных**

b) Служебных

c) Технических

d) Для хранения продуктов

e) Для посетителей

18. Какие операции по обработке овощей в цехе не механизируются?

А) Сортировка **В) Ручная очистка** С) Мойка Д) Очистка

Е) Калибровка

19.Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции

А) ванна В) сортировочная машина С) конвейер D) овощеочистительная машина

Е) калибровочная машина

20. По сложности и характеру выполняемых в овощном цехе работ используют работников

А) 1-5 разряда В) 5-6 разряда С) 3-4разряда D) 4-5 разряда **Е) 2-3 разряда**

21. Основной составной частью производственного процесса является

А) доставка сырья В) подготовительная операция С) организация рабочего места

D) обслуживание рабочих мест **Е) технологическая операция**

22. Длина производственного стола не должна превышать

А) 1500 мм В) 1260 ммС) 1050 мм D) 1000 мм Е) 1800 мм

23. Ширина коридоров, соединяющих склады

А) 1,3-1,8 В) 1,0-1,2 С) 2,0-2,2 D) 2,2-2,4 Е) 0,8-1,0

24. Расстояние от пола до верхней полки не должно превышать

A) 2125 мм B) 2000 мм C) 1500 мм D) 1250 мм **E) 1750 мм**

25. К производственным операциям относится

A) приемка товаров; B) хранение продуктов; C) разгрузка транспорта; D) удаление несъедобных частей; E) оформление накладных документов.

Оценка знаний по результатам промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой:

Таблица 1.

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений(отметка)**
90 ÷ 100	5
80 ÷ 89	4
70 ÷ 79	3
менее 70	2

Оценка умений и навыков по результатам промежуточной аттестации производится по итогам выполнения заданий практических занятий по соответствующему модулю.

Итоговая аттестация

Экзаменационный билет № 1

1. Значение овощей в питании человека. Группы овощей.
2. Основные правила варки каш (подготовка к варке, тепловая обработка и т.д.).
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 2

1. Технология обработки корне и клубнеплодов.
2. Технология приготовления вязкий каш и блюд из них.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 3

1. Технология обработки капустных и луковых овощей.
2. Технология приготовления молочных каш.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 4

1. Технология обработки плодовых овощей.
2. Способы варки макаронных изделий.

3. Правила бракеража блюд.

4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 5

1. Обработка консервированных, квашеных и соленых овощей.
2. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 6

1. Технология подготовки овощей для фарширования.
2. Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке, классификация блюд по способу приготовления.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 7

1. Пищевая ценность и виды рыбы.
2. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 8

1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.
2. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 9

1. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой и осетровой рыбы.
2. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 10

1. Технология приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы.
2. Технология приготовления блюд из грибов.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление зраз донских с гарниром из картофельного пюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 11

1. Технология обработки рыбы для фарширования.

2. Классификация холодных блюд и закусок.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 12

1. Значение мяса разных видов в питании человека. Основные характеристики тканей мяса.
2. Основные правила варки рыбы. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 13

1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.
2. Правила припускания рыбы. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 14

1. Сортировка, кулинарное использование частей мяса из говядины. Технология приготовления полуфабрикатов.
2. Основные способы и правила жарки рыбы.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 15

1. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Технология приготовления полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных натуральных и панированных, мелкокусковых).
2. Технология приготовления блюд из жареной рыбы.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 16

1. Технология приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
2. Основные правила запекания рыбы. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 17

1. Технология обработки мяса диких животных.
2. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет№ 18

1. Технология обработки сельскохозяйственной птицы, способы заправки.
2. Технология приготовления блюд из морепродуктов.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет№ 19

1. Основные и вспомогательные способы тепловой обработки.
2. Основные правила жарки мяса.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 20

1. Роль первых блюд в питании человека. Технология приготовления бульонов.
2. Технология приготовления и способы отпуска блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление шницеля по-столичному с гарниром из картофеля жареного во фритюре с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет№ 21

1. Технология приготовления борщей и щей. Ассортимент, отличительные особенности.
2. Блюда из жареного мяса панированными и мелкими кусками. Ассортимент, правила подбора гарнира и нормы отпуска.
3. Правила бракеража блюд
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой

Экзаменационный билет № 22

1. Технология приготовления рассольников и солянок.
2. Технология приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса. Ассортимент изделий. Правила и нормы отпуска.
3. Правила бракеража блюд
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 23

1. Технология приготовления супов с картофелем, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
2. Технология приготовления блюд из котлетной массы (котлеты и биточки мясные и др.).
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 24

1. Технология приготовления супов молочных, сладких, супов-пюре.

2. Технология приготовления блюд из субпродуктов.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 25

1. Технология приготовления прозрачных и холодных супов. Ассортимент.
2. Технология приготовления блюд из отварной и жареной птицы. Ассортимент изделий.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 26

1. Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной птицы.
2. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 27

1. Технология приготовления соуса белого и его производных.
2. Технология варки яиц различной степени готовности; блюда из вареных яиц.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 28

1. Технология приготовления соусов без муки, соусов холодных, сладких и желе.
2. Технология приготовления жареных и запеченных блюд из яиц.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 29

1. Технология приготовления холодных блюд из творога.
2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой.

Экзаменационный билет № 30

1. Технология приготовления горячих блюд из творога.
2. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста.
3. Правила бракеража блюд.
4. Практическое задание. Приготовление котлеты Пожарской с гарниром из картофеля запечённого с овощной подгарнировкой.

Рецензия

на основную программу профессионального обучения по программе подготовки по профессии рабочего "103759 Повар"

Программа профессиональной подготовки разработана в АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» совместно с ОГАПОУ «Борисовский агромеханический техникум». Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии рабочего/должности служащего «103759 Повар», планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

Программа профессионального обучения по профессии «103759 Повар» разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Повар» (приказ Минтруда РФ от 09.03 .2022 № ПЗн);
- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (выпуск № 51, раздел «Торговля и общественное питание», ут в. постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30);
- актуальными нормативно-правовыми актами в сфере профессионально го образования.

Программа составлена по двум обширным разделам: общая характеристика и оценочные материалы.

Учебно-тематический план включает в себя перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей.

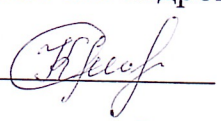
Календарный учебный график включает все разделы (модули), указанные в учебном плане и содержит распределение по дням с учётом целесообразности обучения. Все учебные дисциплины и темы профессиональных модулей расположены так, чтобы обеспечить связь между ними. Время на изучение определялось исходя из его важности для профессиональной подготовки.

При разработке рабочих программ учебных модулей учтены обязательные требования ФГОС в части профессиональных компетенций и дополнительно актуальные кадровые запросы регионального рынка Белгородской области. Содержание профессиональных модулей позволяет сочетать виды профессиональной деятельности предусмотренные ФГОС и профессионального стандарта входящие в осваиваемую профессию.

Потребитель образовательных услуг имеет право на оптимальный выбор видов профессиональной деятельности в рамках профессии. При разработке данной программы разработчики учли состояние и перспективы развития предприятий социальных партнѐров. Повар выполняет операции по приему и переработки сырья, хранению продуктов, приготовление пищи и оформление блюд. При этом он: производит расчѐты потребного сырья и выхода готовой продукции, составляет меню и заявки на продукты; контролирует качество и ассортимент поступившего сырья и полуфабрикатов; производит чистку овощей, нарезку, шинковку, процеживание, фарширование, замешивание теста, взбивание кремов, формовку, начинку изделий; доводит до готовности холодные закуски, горячие блюда, мучную выпечку; осуществляет пуск, остановку, разборку, чистку, промывку используемого оборудования, своевременно определяет его неисправность; соблюдает и регулирует температурный режим; производит парирование и художественное оформление блюд.

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

Профессия повара востребована в любой отрасли. Разработанная программа профессионального обучения по профессии "Повар соответствует требованиям ФГОС, профессионального стандарта и может применяться для подготовки рабочих кадров.

Рецензент: 

Кришталь Светлана Сергеевна – заведующий столовой ОГАУЗ "Санаторий "Красиво"

РЕЦЕНЗИЯ
на основную программу профессионального обучения по профессии «103759 «Повар» ***профессиональная подготовка***

Основная программа профессионального обучения по профессии «103759 «Повар» (профессиональная подготовка) составлена в соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного Пр. Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03. 22 г. № 113н.

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации «Повар» 3-го разряда.

Предлагаемая программа отражает основные задачи изучения профессионального обучения и содержит следующие разделы: Общая характеристика программы и оценочные материалы. Содержательная часть программы раскрыта достаточно полно. Рецензируемая образовательная программа предназначена для обучения лиц, не имеющих профессии рабочего или должности служащего. Трудоемкость освоения программы составляет 144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

Проведенный экспертный анализ данной образовательной программы привёл к следующим выводам: структура, оформление и содержательная часть программы соответствует требованиям действующего законодательства и нормативно-правовым актам в области профессионального обучения.

Основную программу профессионального обучения одобряю и рекомендую к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

_____

Букавцова Ольга Александровна, заместитель директора ОГАПОУ «Ракитянский агротехнологический техникум»