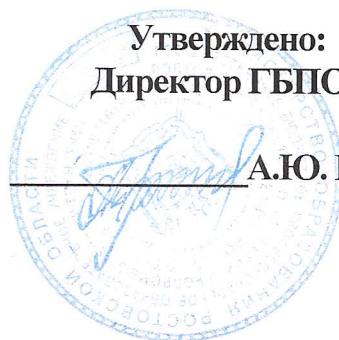


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области
«Морозовский агропромышленный техникум»

Утверждено:
Директор ГБПОУ РО «МАПТ»



А.Ю. Прокопенко

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«Повар»

Присваиваемая квалификация: «Повар 3-й разряд»

Трудоемкость обучения по данной программе – **330 часов**

Содержание

1. Общие положения
2. Цель реализации программы профессионального обучения
3. Требования к квалификации поступающего на обучение
4. Планируемые результаты обучения
5. Условия реализации программы
6. Форма аттестации и оценочные материалы
7. Организационно-педагогические условия
8. Учебный план программы профессионального обучения
9. Календарный учебный график
10. Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»
11. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
12. Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»
13. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»
14. Рабочая программа учебной дисциплины «Кулинария»

1. Общие положения

Настоящая программа профессионального обучения «Повар» разработана с учетом положений:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Минобрнауки России от 24 марта 2025 г. N 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 12 апреля 2013 г. N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов"
- Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 N 1678 "Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"
- Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ

При разработке программы учтены требования ФГОС в части профессиональных компетенций: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.**

Программа разработана с учетом профессионального(ых) стандарта(ов) (квалификационных требований):

- **Профессиональный стандарт «Повар»**

Разработчики:

- Русина Татьяна Михайловна/ Преподаватель

Квалификационные характеристики включают:

- наименование профессии: **Повар;**
- уровень квалификации (разряд, класс, категория): **3-й разряд;**

2. Цель реализации программы профессионального обучения

Подготовка специалистов, обладающих знаниями и навыками в области гастрономии и кулинарии. Цель данной программы состоит в подготовке специалиста, который сможет профессионально выполнять следующие задачи: приготавливать и готовить блюда на коммерческой основе (в ресторанах, кафе, столовых и т.д.); кулинарно обрабатывать и готовить мясо, рыбу, овощи, выпечку и другие продукты; составлять меню и планировать рационы питания.

Программа профессионального обучения "Повар" также включает в себя обучение технологии готовки различных блюд, использованию инструментов и оборудования, работе с различными кулинарными техниками, а также освоение правил гигиены и безопасности при работе с пищевыми продуктами.

Результатом обучения выпускника должно стать качественное знание технологии приготовления блюд, владение навыками правильного складывания и нарезания продуктов, умение грамотно составлять и планировать меню, а также знание правил гигиены и безопасности, которые применяются во время работы с пищевыми продуктами.

В рамках освоения программы профессионального обучения обучающиеся готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

-организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала;

Обучающиеся по программе готовятся к решению следующих задач профессиональной деятельности:

1) организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2) организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3) организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4) организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5) организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

б) организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала

Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

33.011 Повар		
Трудовые функции, реализуемые после обучения	Код	Трудовые действия
Обобщенные трудовые функции: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара		
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	<ul style="list-style-type: none">- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.- Приготовление блюд из яиц по заданию повара.- Приготовление блюд из творога по заданию повара.- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.- Приготовление горячих напитков по заданию повара.- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для

		<p>соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара. - Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. - Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации. - Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара. - Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
<p>Обобщенные трудовые функции: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>		
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. - Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий. - Контроль выполнения помощником повара заданий. - Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. - Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Нарезка и формовка овощей и фруктов. - Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента. - Приготовление и оформление холодных и горячих закусок. - Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда. - Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов. - Приготовление и оформление горячих и холодных соусов. - Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов. - Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных. - Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. - Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий. - Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента. - Приготовление и оформление холодных и горячих десертов. - Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд. - Контроль хранения и расхода продуктов на производстве. - Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. - Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий. - Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом.

Уровень	Полномочия и ответственность	Характер умений	Характер знаний	Основные пути достижения уровня квалификации
---------	------------------------------	-----------------	-----------------	--

3	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач. Планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи Индивидуальная ответственность.	Решение типовых практических задач Выбор способа действия на основе знаний и практического опыта. Корректировка действий с учетом условий их выполнения.	Понимание технологических или методических основ решения типовых практических задач Применение специальных знаний.	Основные программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года). Практический опыт.
4	Деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений. Планирование собственной деятельности и/или деятельности группы работников, исходя из поставленных задач. Ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников.	Решение различных типов практических задач Выбор способа действия из известных на основе знаний и практического опыта. Текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция деятельности.	Понимание научно-технических или методических основ решения практических задач. Применение специальных знаний. Самостоятельная работа с информацией.	Образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Основные программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих. Практический опыт.

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
Область профессиональной деятельности: специалист по поварскому и кондитерскому делу		
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).
организация и ведение процессов	Организовывать подготовку рабочих мест,	-сервис, оказание

<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>
<p>организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом</p>	<p>-сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>-сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>
<p>организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>-сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	
<p>организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>-сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>

3. Требования к квалификации поступающего на обучение

Лица, желающие освоить Программу, должны иметь или получать (проходить обучение в настоящее время) одно из следующих уровней образования:

- 1) Основное общее образование (5-9 класс)
- 2) Среднее общее образование (10-11 класс)
- 3) Среднее профессиональное
- 4) Высшее - бакалавриат
- 5) Высшее - специалитет
- 6) Высшее - магистратура
- 7) Высшее - аспирантура, ординатура

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимые для освоения программы: владение навыками пользования персональным компьютером или мобильным устройством для выхода в сеть Интернет, информационнокоммуникационными технологиями для взаимодействия в Сети, в том числе офисными приложениями, аналогичными интернетресурсами и сервисами для онлайн-работы.

4. Планируемые результаты обучения

Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы.

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой. Программа устанавливает следующие Общие компетенции

Общие компетенции		
Код и наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Категория (группа) общих компетенций:		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Анализирует ситуацию пожара или пожарной опасности, выделяя ключевые факторы, влияющие на выбор способа действий. Выбирает способ решения профессиональной задачи (например, тактику тушения) на основе нормативных требований, характеристик объекта и имеющихся сил и средств. Обосновывает выбранный способ решения, ссылаясь на положения руководящих документов, расчеты или практический опыт. Корректирует первоначально выбранный план действий при изменении условий (развитие пожара, изменение метеобстановки, прибытие дополнительных сил). Сравнивает потенциальную эффективность и риски альтернативных способов решения одной и той же профессиональной задачи. Документирует процесс выбора и реализации способа решения задачи в установленной отчетной форме.</p>	<p>Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области пожарной безопасности; основные методы и алгоритмы анализа пожарной опасности объектов и технологических процессов; классификацию и характеристики средств пожаротушения, систем противопожарной защиты и автоматики; принципы выбора тактических приемов и технических средств в зависимости от вида пожара, особенностей объекта и оперативной обстановки; Уметь: анализировать исходные данные (планы объектов, техническую документацию, сведения о пожаре) для определения характера и масштаба угрозы; выбирать оптимальные способы и средства ликвидации пожара (тушение, эвакуация, разведка) на основе оценки рисков и имеющихся ресурсов; определять последовательность действий при решении профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, связанных с пожарной опасностью; корректировать выбранный способ решения в условиях изменения оперативной обстановки или поступления новой информации; Владеть: навыками применения нормативных документов для обоснования выбора способа решения профессиональной задачи; методикой сравнительного анализа эффективности различных способов тушения пожаров и проведения аварийно-спасательных работ; практическим опытом выбора и применения средств индивидуальной и коллективной защиты, инструмента и оборудования при решении задач в области пожарной безопасности.</p>
ОК-2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники

выполнения задач профессиональной деятельности.	выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.	информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
ОК-3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности).	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции			
Код и наименование профессиональной компетенции (ПК)	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения	Основание (профстандарт, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала			
Задача профессиональной деятельности: Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.			
Объект или область знания: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).			
ПК-6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом. Адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам. Адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве. Соответствие порядка проведения инвентаризации действующим	Знать: - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;	33.011 Повар

	<p>правилам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; - правила, нормативы учета рабочего времени персонала; - стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - схема, правила проведения производственного контроля; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - формы документов, порядок их заполнения; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; - правила составления графиков выхода на работу. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного 	
--	------------------	--	--

		<p>персонала. Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком планирования собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); - навыком организации текущей деятельности персонала. 	
<p>ПК-6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Правильность выбора способов и форм инструктирования персонала. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов. Точность выбора методов обучения, инструктирования. Актуальность составленной программы обучения персонала. Оценивать результаты обучения.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; - формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; - виды инструктажей, их назначение; - роль наставничества в обучении на рабочем месте; - методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; - личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; - правила составления программ обучения; - способы и формы оценки результатов обучения персонала; - методики обучения в процессе трудовой деятельности; - принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; - законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; - современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; - выбирать методы обучения, инструктирования; - составлять программу обучения; - оценивать результаты обучения; - координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; - объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; - проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и 	<p>33.011 Повар</p>

		<p>подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком планирования обучения поваров, кондитеров, пекарей; - навыком инструктирования, обучении на рабочем месте; - навыком оценке результатов обучения. 	
<p>Тип задач профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>			
<p>Задача профессиональной деятельности: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>Объект или область знания: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>			
<p>ПК-1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и рабочими стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья, продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией. <p>Владеть:</p>	<p>33.011 Повар</p>

		- навыком обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.	
<p>Тип задач профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
<p>Задача профессиональной деятельности: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>Объект или область знания: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).</p>			
<p>ПК-2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания.</p>	<p>Знать: - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>33.011 Повар</p>

		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - навыком ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки. 	
--	--	---	--

5. Условия реализации программы

5.1 Особенности организации учебного процесса

Обучение по Программе осуществляется одновременно (без разрывов), в порядке, определённом образовательной программой на основе договоров об обучении. Форма обучения и конкретные сроки освоения Программы определяются с учётом расписания курсов и указываются в договоре об обучении.

5.2 Порядок передачи Программы другой образовательной организации

Передача настоящей программы другим образовательным организациям не предусматривается.

Передача Программы другой образовательной организации допускается при создании необходимых условий её реализации и соблюдении требований законодательства Российской Федерации о порядке обращения со

служебной информацией ограниченного распространения и наличии разрешения органов управления, в ведении которых находятся организации, осуществляющие образовательную деятельность.

5.3 Порядок внесения изменений в Программу

Внесение изменений в настоящую программу осуществляются в соответствии с требованиями, установленными законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Перечень основной литературы может дополняться руководителями образовательных организаций при поступлении новых (уточненных) учебных пособий.

Перечень дополнительной литературы подлежит обновлению и (или) уточнению, с учетом введения в действие новых и утративших актуальность нормативных правовых актов и методических документов.

Незначительные правки, вызванные изменениями в нормативной базе или в составе учебных дисциплин (модулей, курсов) вносятся в рабочем порядке.

Существенные изменения в программу рассматривается Методическим советом, а сама Программа повторно утверждается директором и проходит процедуру согласования в установленном порядке.

6. Форма аттестации и оценочные материалы

Итоговая аттестация обучающихся, завершающих обучение по программе, является обязательной.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена могут привлекаться представители работодателей, их объединений.

Цель итоговой аттестации – установление уровня подготовки выпускника программы к выполнению профессиональных задач.

Итоговая аттестация позволяет выявить и объективно оценить теоретическую и практическую подготовку обучающегося.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости.

Обучающимся, не прошедшим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде междисциплинарного экзамена в форме теста на основе пятибалльной системы оценок по основным разделам программы. Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (3,4 или 5) по всем разделам программы, выносимым на экзамен.

Перечень вопросов, используемых для проведения экзамена, формируется на основе перечней вопросов, выносимых для контроля знаний обучающихся при проведении промежуточных аттестаций по учебным дисциплинам, представленным в данной программе курса профессионального обучения.

Для проведения итоговой аттестации создается аттестационная комиссия, состав которой утверждается директором ГБПОУ РО «МАПТ»

В целях обеспечения объективного определения теоретической и практической подготовленности обучающихся к выполнению профессиональных задач по результатам обучения в состав аттестационной комиссии могут включаться представители других организаций.

По окончании Программы слушатели проходят обязательную итоговую аттестацию (квалификационный экзамен). Слушателям, успешно освоившим данную программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

6.1 Проверка теоретических знаний

Итоговая аттестация обучающихся проводится в форме итогового теста.

Порядок проведения аттестационных испытаний определяется настоящей программой и доводится до сведения обучающихся перед началом ее освоения.

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день проведения аттестационных испытаний после оформления в установленном порядке экзаменационной ведомости.

Для оценки знаний обучающихся может использоваться традиционная и балльная системы.

Если преподаватель выбирает балльную систему оценки, то обучающиеся должны быть ознакомлены до начала занятий с системой оценки и критериями оценивания.

Максимальная сумма баллов, набираемая обучающимися, равна 100. Баллы, характеризующие успеваемость обучающегося по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ по определенному модулю.

На основе набранных баллов успеваемость обучающихся может определяться следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки выполнения задания
Тестирование	Тестирование – это форма оперативного, объективного и сплошного измерения знаний обучающихся, выполняющая не только диагностическую функцию, нацеленную на выявлении уровня знаний, умений, навыков студента, но и обучающую и воспитательную функции, что, несомненно, повышает прикладную ценность тестирования. Обучающая функция тестирования состоит в мотивировании студента к активизации работы по усвоению учебного материала, с одной стороны, а с другой стороны, позволяет ему, задействовав резервы памяти, не только вспомнить, но и закрепить изучаемый материал. Воспитательная функция проявляется в периодичности и неизбежности тестового контроля, что дисциплинирует и организует работу студентов, помогает выявить и устранить пробелы в знаниях. Тестирование формируют навыки по работе с учебным материалом и извлечению информации.	– оценка «отлично» (86 баллов и выше) выставляется студенту, если 90% теста выполнено верно; – оценка «хорошо» (66-86 баллов), если 80% теста выполнено верно; – оценка «удовлетворительно» (51-66 баллов), если не менее 60% теста выполнено верно; – оценка «неудовлетворительно» (0-51 балла), если 60% теста выполнено не верно.

Обучающимся, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), а также получившим неудовлетворительную оценку, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию повторно.

6.2 Практическая квалификационная работа

Выполнение практической квалификационной работы (ПКР) является одним из видов аттестационных испытаний итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение.

Цель выпускной практической квалификационной работы:

- показать уровень сформированности профессиональных и общих компетенций;
- показать уровень умений, знаний и практического опыта в рамках одного или нескольких профессиональных модулей;

Практическая квалификационная работа соответствует требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

Критерии оценивания практической квалификационной работы (ПКР)

Каждая операция оценивается :

«1» балл, если студент справился с заданием,

«0» баллов, если студент не справился с заданием, после чего рассчитывается коэффициент усвоения (КУ).

$KУ = (\text{количество операций}) / 10$

КУ 1-0,9 Оценка 5

КУ 1-0,7 Оценка 4

КУ 1-0,6 Оценка 3

КУ 0,6 и ниже Оценка 2

Практические задания

Контрольная работа № 1 на тему: «Составление технологических карт и расчет норм сырья для приготовления блюд.»

- Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.
- Развитие навыка самостоятельной работы.
- Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

Контрольная работа № 2 на тему: «Организация рабочего места повара по обработке овощей и грибов.»

- Выбрать рабочее место с учётом ведения технологического процесса приготовления блюд.
- Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
- Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд и нормами оснащения.

Контрольная работа № 3 на тему: «Эксплуатация оборудования в процессе обработки мяса.»

- Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки мяса.
- Ознакомиться с устройством машин и механизмов.
- Освоить навыки их эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных условий труда.

Контрольная работа № 4 на тему: «Организации рабочего места повара по обработке рыбы.»

- Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки рыбы.
- Ознакомиться с устройством машин и механизмов для обработки рыбы.
- Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.

7. Организационно-педагогические условия

7.1 Кадровое обеспечение программы

Реализация настоящей программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7.2 Организационное обеспечение программы

Образовательная организация располагает необходимой материально-технической базой, включая аудитории, мультимедийную аппаратуру, оргтехнику, копировальные аппараты. Материальная база соответствует санитарным и техническим нормам и правилам и обеспечивает проведение всех видов подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом реализуемой программы. Обучение проводится очно, очно-заочно.

8. Учебный план программы профессионального обучения

8.1. Форма обучения - Заочная. В процессе обучения применяются исключительно дистанционные образовательные технологии и электронное обучение.

8.2. Продолжительность обучения: 330 часов.

8.3. Режим занятий: 6 часов учебных занятий в день.

8.4. Документ об окончании обучения: свидетельство

8.5. Вид обучения: подготовка (переподготовка)

8.6. План учебного процесса

Наименование учебных дисциплин	Всего часов	Лекций	Семинары	Практические	Лабор.	Самост. работа	Промеж. аттестация
1. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	85.0	12.0	0.0	0.0	0.0	70.0	3.0
Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи.	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Товароведение пищевых продуктов.	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Ассортимент и характеристика основных групп продуктов растительного происхождения.	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Ассортимент и характеристика основных групп продуктов	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0

животного происхождения.							
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	106.0	15.0	0.0	0.0	0.0	88.0	3.0
Морфология микроорганизмов	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Микрофлора воздуха и воды	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Микрофлора сырья и продуктов	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Микробиология хлебопекарного производства	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Личная гигиена и производственная санитария в пищевом производстве	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
3. Техническое оснащение и организация рабочего места	23.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	3.0
Требования безопасности и санитарии на рабочих местах	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
4. Основы калькуляции и учета	44.0	6.0	0.0	0.0	0.0	35.0	3.0
Учет готовой продукции в государственных(муниципальных) учреждениях	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Организация складского учета	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
5. Кулинария	65.0	9.0	0.0	0.0	0.0	53.0	3.0
Особенности кулинарного дела	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Исторический процесс формирования общественного питания	20.0	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	0
Особенности профессии повара и её история	21.0	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	0
Промежуточная аттестация	3.0	0	0	0	0	0	3.0
Итоговая аттестация	7.0	0	0	0	0	0	0
Итого	330	45	0	0	0	263	15

8.7. Формы аттестации

Наименование учебных дисциплин	Всего часов	Промежуточная аттестация	Форма естаций
1. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	85.0	3.0	Зачет
2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	106.0	3.0	Зачет
3. Техническое оснащение и организация рабочего места	23.0	3.0	Зачет
4. Основы калькуляции и учета	44.0	3.0	Зачет
5. Кулинария	65.0	3.0	Зачет
Итоговая аттестация	7.0	0	Зачет
Итого	330	15	

8.8. Сводные данные по бюджету времени

Общий объем времени, отводимого на освоение программы (календарных дней/часов)			Распределение учебного времени (количество часов)					
Всего	Из них		Всего часов учебных занятий	В том числе		Время на самост. работу	Итоговая аттестация	Резерв учебного времени
	Выходные, праздничные дни	Учебное время		Учебные занятия по расписанию	Практика			
55/330	0	55/330	330	60	0.0	263.0	7.0	-

9. Календарный учебный график

Срок обучения – 8 недель.

Продолжительность академического часа соответствует нормативным требованиям (45 мин).

Наименование разделов, тем	Всего часов	1 Неделя (42 часа, 6 часов в день)	2 Неделя (42 часа, 6 часов в день)	3 Неделя (42 часа, 6 часов в день)	4 Неделя (42 часа, 6 часов в день)	5 Неделя (42 часа, 6 часов в день)	6 Неделя (42 часа, 6 часов в день)	7 Неделя (42 часа, 6 часов в день)	8 Неделя (36 часов, 6 часов в день)
1. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	85.0								
Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи.	21.0	6	6	3					
Товароведение пищевых продуктов.	20.0		3	6	6	5			

10. Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

10.1. Цель дисциплины заключается в изучении основных принципов питания человека и их взаимосвязи с продовольственными товарами. Дисциплина также направлена на формирование понимания важности правильного питания для здоровья и профилактики заболеваний.

Основные задачи освоения дисциплины:

- Изучение основных понятий и принципов физиологии питания, включая пищеварение, метаболизм и питательные вещества.
- Изучение основных принципов товароведения продовольственных товаров, включая качество, безопасность и пищевую ценность продуктов.
- Изучение взаимосвязи между питанием и здоровьем, включая роль питательных веществ в профилактике заболеваний.
- Изучение основных принципов диетологии и разработки рационов питания для различных категорий населения.
- Изучение основных принципов оценки качества и безопасности продовольственных товаров, включая методы анализа и контроля качества.
- Изучение основных принципов маркетинга и продажи продовольственных товаров, включая понимание потребительских предпочтений и требований.

10.2. Место учебной дисциплины в структуре программы

Дисциплины и практики, знания и умения по которым необходимы как "входные" при изучении данной дисциплины	Дисциплина базируется на знаниях, полученных в процессе получения общего образования
Дисциплины, практики, ГИА, для которых изучение данной дисциплины необходимо как предшествующее	Кулинария, Основы калькуляции и учета, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

10.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить знания, умения и навыки, которые позволят сформировать соответствующие компетенции для его нового вида профессиональной деятельности. Перечень развиваемых и контролируемых в образовательном процессе знаний, умений и навыков формируется на основе нижеприведенного списка.

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой. Программа устанавливает следующие Общие компетенции

Общие компетенции		
Код и наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Категория (группа) общих компетенций:		
ОК-2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.

		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
--	--	---

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции			
Код и наименование профессиональной компетенции (ПК)	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения	Основание (профстандарт, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала			
Задача профессиональной деятельности: Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.			
Объект или область знания: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).			
ПК-6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом. Адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам. Адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве. Соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам.	Знать: - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; - правила, нормативы учета рабочего времени персонала; - стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других	33.011 Повар

		<p>категорий работников кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - схема, правила проведения производственного контроля; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - формы документов, порядок их заполнения; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; - правила составления графиков выхода на работу. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком планирования собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); - навыком организации текущей деятельности персонала. 	
--	--	--	--

10.4.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Общий объем времени, отводимого на освоение учебной дисциплины, составляет 85.0 часа(ов).

Вид учебной работы	Всего часов
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	12

лекции (Л)	12.0
практические занятия (ПЗ)	0.0
семинары (С)	0.0
лабораторные работы (ЛР)	0.0
Самостоятельная работа (СР, всего),	70.0
Промежуточная аттестация	3
Общая трудоемкость	85.0

10.5. Содержание учебной дисциплины

10.5.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
1.	Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи.	<p>Понятие физиологии питания и товароведения продовольственных товаров. Межпредметные связи с другими науками.</p> <p>Роль пищи для организма человека.</p> <p>Понятия о пищевых веществах: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность, суточная норма потребности человека.</p> <p>Витамины: определение, значение, классификация, характеристика.</p> <p>Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Минеральные вещества, вода.</p> <p>Понятие о процессе пищеварения и физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.</p> <p>Усвояемость пищи, факторы влияющие на нее.</p> <p>Практическое занятие: «Физико-химические изменения пищи».</p> <p>Общее понятие об обмене веществ и факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме.</p> <p>Энергетическая ценность пищи.</p> <p>Понятие рациона питания и принципы рационального сбалансированного питания.</p> <p>Лабораторная работа «Методика составления рационов питания».</p>
2.	Товароведение пищевых продуктов.	<p>Качество пищевых продуктов: определение, факторы, влияющие на него.</p> <p>Вещества, входящие в состав пищевых продуктов значение их в питании, энергетическая ценность.</p> <p>Стандарты.</p> <p>Хранение пищевых продуктов.</p> <p>Сертификаты.</p> <p>Штриховой код.</p> <p>Лабораторная работа «Органолептическая оценка качества продуктов».</p>
3.	Ассортимент и характеристика основных групп продуктов растительного происхождения.	<p>Ассортимент и характеристика основных групп продуктов растительного происхождения.</p> <p>Зерно, Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки: ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения, дефекты, упаковка и транспортировка.</p> <p>Вкусовые продукты: чай, кофе, пряности, приправы. Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии.</p> <p>Крахмал, сахар и кондитерские изделия.</p> <p>Показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование в кулинарии.</p> <p>Практическое занятие «Чтение маркировки продуктов и изделий».</p>

		Практическое занятие «Определение качественного состава продуктов переработки».
4.	Ассортимент и характеристика основных групп продуктов животного происхождения.	<p>Ассортимент и характеристика основных групп продуктов животного происхождения.</p> <p>Молочные продукты и пищевые жиры. Условия и сроки хранения, транспортировка.</p> <p>Мясо и мясные продукты: субпродукты.</p> <p>Мясо птицы.</p> <p>Колбасные изделия.</p> <p>Мясные и мясорастительные консервы.</p> <p>Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия.</p> <p>Кулинарное использование, показатели качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Условия и сроки хранения, транспортировка.</p> <p>Яйцо и яичные продукты.</p> <p>Яйцо, меланж, яичный порошок.</p> <p>Кулинарное использование. показатели качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Условия и сроки хранения, транспортировка.</p> <p>Рыба и рыбные продукты: свежая, охлажденная, замороженная, вяленая, соленая, сушеная, копченая, маринованная.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы, икра.</p> <p>Кулинарное использование, показатели качества, упаковка, маркировка.</p> <p>Условия и сроки хранения, транспортировка.</p> <p>Практические занятия «Определение сроков реализации и даты изготовления консервированных продуктов».</p> <p>Лабораторная работа «Определение качества мяса».</p>

10.5.3. Разделы учебной дисциплины и виды занятий

№ п/п	№ (наименование) раздела (темы) учебной дисциплины (модуля)	Л	ПЗ	ЛР	С	СР	Все го
1	Пищевые вещества и их значение. Пищеварение и усвояемость пищи.	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	21.0
2	Товароведение пищевых продуктов.	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	20.0
3	Ассортимент и характеристика основных групп продуктов растительного происхождения.	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	21.0
4	Ассортимент и характеристика основных групп продуктов животного происхождения.	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	20.0

10.6. Лабораторный практикум

Лабораторные практикумы программой не предусмотрены.

10.7. Семинары

Семинары программой не предусмотрены.

10.8. Практические занятия

Практические занятия программой не предусмотрены.

10.9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины:

а) основная литература:

-Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с.

-Попова, Л. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле : учебник для вузов / Л. И. Попова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 188 с.

-Овощи и фрукты – основа вашего рациона

-Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для среднего профессионального образования / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 307 с.

б) дополнительная литература:

- В.А. Лавриненко, А.В. Бабина / ФИЗИОЛОГИЯ ПИЩЕВАРЕНИЯ И ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ / Новосибирск 2015 г. - 80 стр.

- Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 235 с.

- Коротько, Г. Ф. Физиология органов системы пищеварения : учебное пособие для вузов / Г. Ф. Коротько. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с.

- З.П. Матюхина / Товароведение пищевых продуктов / Москва 1998 г. - 146 стр.

- Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 97 с.

- Карагодин, В. П. Таможенная экспертиза : учебник и практикум для вузов / В. П. Карагодин, С. В. Золотова ; под редакцией В. П. Карагодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 212 с.

- Товароведение и таможенная экспертиза товаров животного и растительного происхождения: учебное пособие / С.Н. Ляпустин, Л.В. Сопин, Ю.Е. Вашукевич, П.В. Фоменко. — Владивосток: Российская таможенная академия Владивостокский филиал, Иркутская государственная сельхозакадемия (ИрГСХА), Всемирный фонд дикой природы (WWF), 2007 г. - 156 стр.

- ФРУКТЫ И ОВОЩИ и Ваше здоровье / - 16 стр.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

Использование баз данных, информационно-справочных и поисковых систем для данной программы не предусмотрено.

10.10. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Дополнительная профессиональная программа обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам.

Предполагается, что каждый обучающийся обеспечивается доступом к информационно-образовательной среде, содержащей необходимую учебную и учебно-методическую литературу.

Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, представляется слушателям в личном кабинете системы, на электронном носителе, а также посредством предоставления доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

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

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

Материально-техническая база обучения включает следующие составляющие:

- а) Каналы связи.
- б) Компьютерное оборудование.
- в) Периферийное оборудование.
- г) Программное обеспечение.

10.11. Методические рекомендации по организации изучения учебной дисциплины

Теоретическая часть материала учебной дисциплины отрабатывается на лекциях. На лекциях излагаются теоретические положения учебной дисциплины и раскрываются основы нормативного правового обеспечения. В процессе изучения учебной дисциплины упор делается на изучение нормативной правовой базы.

Семинарские занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, привития навыков поиска и анализа учебной информации, умения участвовать в дискуссиях, а также с целью обсуждения других, наиболее важных вопросов учебной дисциплины и контроля успеваемости обучающихся.

Самостоятельная работа организуется в рамках отведенного времени по заданиям, выдаваемым в конце каждого занятия с указанием отрабатываемых учебных вопросов, методических пособий по их отработке и литературы. Самостоятельная работа проводится в следующих формах: систематическая отработка лекционного материала; подготовка к групповым и семинарским занятиям. В ходе самостоятельной работы обучающиеся получают консультации у преподавателей.

Практическая часть учебной дисциплины отрабатывается на практических занятиях. На практических занятиях развиваются умения работать с действующей нормативной правовой и методической базой; работать с правовыми базами данных, базами данных, а также формируются навыки реализации требований нормативных и методических документов, а также действующего законодательства.

10.12. Форма аттестации и оценочные материалы

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения учебных целей по учебной дисциплине и проводится в форме зачёта. Зачет принимается преподавателями, читающими лекции по данной учебной дисциплине в соответствии с перечнем основных вопросов, выносимых для контроля знаний обучающихся.

Перечень тестов:

1. К макронутриентам относятся:
 - а) витамины, минеральные вещества
 - б) белки, жиры, углеводы
 - в) вода

2. Незаменимыми называются вещества

- а) не образующиеся в организме и поступающие с пищей
- б) образующиеся в организме и поступающие с пищей
- в) образующиеся в организме

3. Физиология питания изучает

- а) влияние пищи на организм человека
- б) строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
- в) строение и функции организма человека

4. Дайте определение жирам – это

- а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
- б) сложные органические соединения, состоящие из свиного и говяжьего жира
- в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

5. Пища нужна для:

- а) удовлетворение вкусового наслаждения
- б) восполнение затрат энергии человека
- в) обеспечение организма необходимыми пищевыми веществами и восполнения затрат организма

6. К микронутриентам не относятся:

- а) витамины
- б) липиды
- в) полипептиды

7. Каких белков не существует

- а) полноценных, не полноценных
- б) заменимых, незаменимых
- в) насыщенных, ненасыщенных

8. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка

- а) 4 ккал
- б) 5 ккал
- в) 9 ккал

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки выполнения задания
Тестовое задание	Тестирование – это форма оперативного, объективного и сплошного измерения знаний обучающихся, выполняющая не только диагностическую функцию, нацеленную на выявлении уровня знаний, умений, навыков студента, но и обучающую и воспитательную функции, что, несомненно, повышает прикладную ценность тестирования. Обучающая функция тестирования состоит в мотивировании студента к активизации работы по усвоению учебного материала, с одной стороны, а с другой стороны, позволяет ему, задействовав резервы памяти, не только вспомнить, но и закрепить изучаемый материал. Воспитательная функция проявляется в периодичности и неизбежности тестового контроля, что дисциплинирует и организует работу студентов, помогает выявить и устранить пробелы в знаниях. Тестирование формируют навыки по работе с учебным материалом и извлечению информации.	- оценка «отлично» (86 баллов и выше) выставляется студенту, если 90% теста выполнено верно; - оценка «хорошо» (66-86 баллов), если 80% теста выполнено верно; - оценка «удовлетворительно» (51-66 баллов), если не менее 60% теста выполнено верно; - оценка «неудовлетворительно» (0-51 балла), если 60% теста выполнено не верно.

11. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

11.1. Цель дисциплины - обучение основам микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, а также формирование у них навыков и знаний, необходимых для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Основные задачи освоения дисциплины:

- Изучение основных микроорганизмов, которые могут быть присутствовать в пищевых продуктах, и их влияния на качество и безопасность продуктов.
- Ознакомление с методами и средствами контроля качества и безопасности пищевых продуктов.
- Изучение принципов санитарии и гигиены в пищевом производстве, включая правила хранения, транспортировки и обработки продуктов.
- Ознакомление с законодательством, регулирующим производство и оборот пищевых продуктов.
- Формирование навыков и знаний по оценке качества и безопасности пищевых продуктов, а также по разработке мероприятий по улучшению качества и безопасности продуктов.

11.2. Место учебной дисциплины в структуре программы

Дисциплины и практики, знания и умения по которым необходимы как "входные" при изучении данной дисциплины	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
Дисциплины, практики, ГИА, для которых изучение данной дисциплины необходимо как предшествующее	Кулинария, Основы калькуляции и учета, Техническое оснащение и организация рабочего места

11.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить знания, умения и навыки, которые позволят сформировать соответствующие компетенции для его нового вида профессиональной деятельности. Перечень развиваемых и контролируемых в образовательном процессе знаний, умений и навыков формируется на основе нижеприведенного списка.

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой. Программа устанавливает следующие Общие компетенции

Общие компетенции		
Код и наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Категория (группа) общих компетенций:		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Анализирует ситуацию пожара или пожарной опасности, выделяя ключевые факторы, влияющие на выбор способа действий. Выбирает способ решения профессиональной задачи (например, тактику тушения) на основе нормативных требований, характеристик объекта и имеющихся сил и средств. Обосновывает выбранный способ решения, ссылаясь на положения руководящих документов, расчеты или практический опыт. Корректирует первоначально выбранный план действий при изменении условий (развитие пожара, изменение метеобстановки, прибытие дополнительных сил). Сравнивает потенциальную эффективность и риски альтернативных способов решения одной и той же профессиональной задачи. Документирует процесс выбора и реализации способа решения задачи в установленной отчетной форме.</p>	<p>Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области пожарной безопасности; основные методы и алгоритмы анализа пожарной опасности объектов и технологических процессов; классификацию и характеристики средств пожаротушения, систем противопожарной защиты и автоматики; принципы выбора тактических приемов и технических средств в зависимости от вида пожара, особенностей объекта и оперативной обстановки; Уметь: анализировать исходные данные (планы объектов, техническую документацию, сведения о пожаре) для определения характера и масштаба угрозы; выбирать оптимальные способы и средства ликвидации пожара (тушение, эвакуация, разведка) на основе оценки рисков и имеющихся ресурсов; определять последовательность действий при решении профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, связанных с пожарной опасностью; корректировать выбранный способ решения в условиях изменения оперативной обстановки или поступления новой информации; Владеть: навыками применения нормативных документов для обоснования выбора способа решения профессиональной задачи; методикой сравнительного анализа эффективности различных способов тушения пожаров и проведения аварийно-спасательных работ; практическим опытом выбора и применения средств индивидуальной и коллективной защиты, инструмента и оборудования при решении задач в области пожарной безопасности.</p>

Профессиональные компетенции			
Код и наименование профессиональной компетенции (ПК)	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения	Основание (профстандарт, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала			
Задача профессиональной деятельности: Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.			
Объект или область знания: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).			
ПК-6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом. Адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам. Адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве. Соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам.	Знать: - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевые стандарты; - правила внутреннего трудового распорядка ресторана; - правила, нормативы учета рабочего времени персонала; - стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; - структуру организации питания; - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - схема, правила проведения производственного контроля; - основные производственные показатели подразделения организации питания; - правила первичного документооборота, учета и отчетности; - формы документов, порядок их	33.011 Повар

		<p>заполнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; - правила составления графиков выхода на работу. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком планирования собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); - навыком организации текущей деятельности персонала. 	
--	--	---	--

11.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Общий объем времени, отводимого на освоение учебной дисциплины, составляет 106.0 часа(ов).

Вид учебной работы	Всего часов
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	15
лекции (Л)	15.0
практические занятия (ПЗ)	0.0
семинары (С)	0.0
лабораторные работы (ЛР)	0.0
Самостоятельная работа (СР, всего),	88.0

Промежуточная аттестация	3
Общая трудоемкость	106.0

11.5. Содержание учебной дисциплины

11.5.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
1.	Морфология микроорганизмов	Введение в микробиологию и гигиену, значение этих наук в современных условиях; значение гигиенических знаний для работников пищевой промышленности. Понятие о микроорганизмах: бактерии, дрожжи, плесени, вирусы – строение, размеры, размножение, спорообразование. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Морфология микроорганизмов. Морфология дрожжей. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Микроскопические грибы и вирусы. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Физиология микроорганизмов.
2.	Микрофлора воздуха и воды	Микрофлора воздуха и воды. Влияние внешней среды на физиологические процессы в микробной клетке. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. Влияние физических факторов (температуры, влажности, концентрации среды, излучений).
3.	Микрофлора сырья и продуктов	Состав, происхождение. Факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов различных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.
4.	Микробиология хлебопекарного производства	Микробиология хлебопекарного производства. Микробиология основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения, правил
5.	Личная гигиена и производственная санитария в пищевом производстве	Общие понятия о гигиене и санитарии труда. Воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека. Мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья работников. Повышение работоспособности и производительности труда. Личная гигиена и производственная санитария. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Виды санитарной одежды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду пекаря, кондитера. Медицинское обследование работников пищевого производства.

		<p>Медицинский контроль персонала предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала. Санитарно-гигиенические требования к устройству и отделке помещений. Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, посуде, инвентарю. Санитарно – эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Понятия, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Моющие средства: классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды. Экспрессконтроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования.</p>
--	--	---

11.5.3. Разделы учебной дисциплины и виды занятий

№ п/п	№ (наименование) раздела (темы) учебной дисциплины (модуля)	Л	ПЗ	ЛР	С	СР	Всего
1	Морфология микроорганизмов	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	21.0
2	Микрофлора воздуха и воды	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	20.0
3	Микрофлора сырья и продуктов	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	21.0
4	Микробиология хлебопекарного производства	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	20.0
5	Личная гигиена и производственная санитария в пищевом производстве	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	21.0

11.6. Лабораторный практикум

Лабораторные практикумы программой не предусмотрены.

11.7. Семинары

Семинары программой не предусмотрены.

11.8. Практические занятия

Практические занятия программой не предусмотрены.

11.9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины:

а) основная литература:

-Криштоп В.В., Морозов М.И., / Основы морфологии микроорганизмов / – СПб: Университет ИТМО, 2021 г. – 98 стр.

-Красникова Л.В., Гунькова П.И., Савкина О.А. / Общая и пищевая микробиология: Учеб. пособие. Часть II.– СПб.: Университет ИТМО, 2016 г. 127 стр.

-Техническая микробиология продукции животноводства : учебное пособие / О.Д. Сидоренко, Е.В. Жукова. — 2-е изд. перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 224 с.

-Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова; Владивостокский университет экономики и сервиса. – 5-е изд., исправленное, пересмотренное и дополненное. – М.: ИНФРА-М, 2014 г. – 354 стр.

-Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021 г.—79 стр.

б) дополнительная литература:

- Мальцев, В. Н. / Основы микробиологии и иммунологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Мальцев, Е. П. Пашков, Л. И. Хаустова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 319 с.

- И. В. Степанова / Санитария и гигиена питания / Санкт-Петербург 2010 г. - 224 стр.

- Мельников, В. Л. / Морфология микроорганизмов / В. Л. Мельников, Н. Н. Митрофанова, Л. В. Мельников. – Пенза : Изд-во ПГУ, 2014 г. – 88 стр.

- Н.А. Правосудова, В.Л. Мельников / Основы санитарной микробиологии / ИИЦ ПГУ, Пенза 2013 г. - 105 стр.

- Красникова Л.В., Гунькова П.И. / Микробиологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014 г. – 91 стр.

- Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий / Сост.: М.К. Садыгова//ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016 г. – 74 стр.

- Гунькова П.И., Красникова Л.В. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2016 г. – 97 стр.

- Санитария и гигиена в общественном питании: Курс лекций / Под редакцией А.В. Бороздина; ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – 1-ое издание. – Саратов, 2016 г.- 53 стр.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

Использование баз данных, информационно-справочных и поисковых систем для данной программы не предусмотрено.

11.10. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Дополнительная профессиональная программа обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам.

Предполагается, что каждый обучающийся обеспечивается доступом к информационно-образовательной среде, содержащей необходимую учебную и учебно-методическую литературу.

Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, представляется слушателям в личном кабинете системы, на электронном носителе, а также посредством предоставления доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

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

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

Материально-техническая база обучения включает следующие составляющие:

- а) Каналы связи.
- б) Компьютерное оборудование.
- в) Периферийное оборудование.
- г) Программное обеспечение.

11.11. Методические рекомендации по организации изучения учебной дисциплины

Теоретическая часть материала учебной дисциплины отрабатывается на лекциях. На лекциях излагаются теоретические положения учебной дисциплины и раскрываются основы нормативного правового обеспечения. В процессе изучения учебной дисциплины упор делается на изучение нормативной правовой базы.

Семинарские занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, привития навыков поиска и анализа учебной информации, умения участвовать в дискуссиях, а также с целью обсуждения других, наиболее важных вопросов учебной дисциплины и контроля успеваемости обучающихся.

Самостоятельная работа организуется в рамках отведенного времени по заданиям, выдаваемым в конце каждого занятия с указанием отрабатываемых учебных вопросов, методических пособий по их отработке и литературы. Самостоятельная работа проводится в следующих формах: систематическая отработка лекционного материала; подготовка к групповым и семинарским занятиям. В ходе самостоятельной работы обучающиеся получают консультации у преподавателей.

Практическая часть учебной дисциплины отрабатывается на практических занятиях. На практических занятиях развиваются умения работать с действующей нормативной правовой и методической базой; работать с правовыми базами данных, базами данных, а также формируются навыки реализации требований нормативных и методических документов, а также действующего законодательства.

11.12. Форма аттестации и оценочные материалы

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения учебных целей по учебной дисциплине и проводится в форме зачёта. Зачет принимается преподавателями, читающими лекции по данной учебной дисциплине в соответствии с перечнем основных вопросов, выносимых для контроля знаний обучающихся.

Перечень тестов:

1. Какой раздел микробиологии изучает систематику, форму и строение микроорганизмов?
 - а) Физиология
 - б) Морфология
 - в) Экология
 - г) Использование микроорганизмов

2. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?
 - а) Дрожжи
 - б) Грибы
 - в) Молочнокислые бактерии
 - г) Вирусы

3. Мутации, возникающие без участия экспериментатора
 - а) Спонтанные
 - б) Индуцированные
 - в) Прямые
 - г) Обратные

4. Процесс разложения белковых веществ под действием ферментов гнилостных микроорганизмов
 - а) Нитрификация
 - б) Гниение
 - в) Денитрификация
 - г) Разложение мочевины

5. При гниении происходит полное окисление продуктов распада белков (до углекислого газа и воды) ...
 - а) В присутствии аммиака
 - б) Как при доступе кислорода, так и без доступа кислорода
 - в) При доступе кислорода (в аэробных условиях)
 - г) Без доступа кислорода (в анаэробных условиях)

6. В каком слое почвы содержится наибольшее количество микроорганизмов?
 - а) На глубине 1 – 2 см
 - б) В самом верхнем слое почвы

- в) На глубине 25 см
- г) Во всех слоях содержание микроорганизмов одинаково
7. Какие микроорганизмы передаются через воздух?
- а) Возбудители кишечных инфекций
- б) Возбудители столбняка, сибирской язвы
- в) Азотфиксирующие и нитрифицирующие бактерии
- г) Возбудители туберкулеза, вирусы гриппа, ветряной оспы
8. От каких факторов зависит уровень микробного загрязнения воздуха?
- а) От плотности населения
- б) От вентиляции, частоты проветривания
- в) От способа уборки
- г) Все ответы верны

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки выполнения задания
Тестовое задание	Тестирование – это форма оперативного, объективного и сплошного измерения знаний обучающихся, выполняющая не только диагностическую функцию, нацеленную на выявлении уровня знаний, умений, навыков студента, но и обучающую и воспитательную функции, что, несомненно, повышает прикладную ценность тестирования. Обучающая функция тестирования состоит в мотивировании студента к активизации работы по усвоению учебного материала, с одной стороны, а с другой стороны, позволяет ему, задействовав резервы памяти, не только вспомнить, но и закрепить изучаемый материал. Воспитательная функция проявляется в периодичности и неизбежности тестового контроля, что дисциплинирует и организует работу студентов, помогает выявить и устранить пробелы в знаниях. Тестирование формируют навыки по работе с учебным материалом и извлечению информации.	- оценка «отлично» (86 баллов и выше) выставляется студенту, если 90% теста выполнено верно; – оценка «хорошо» (66-86 баллов), если 80% теста выполнено верно; – оценка «удовлетворительно» (51-66 баллов), если не менее 60% теста выполнено верно; – оценка «неудовлетворительно» (0-51 балла), если 60% теста выполнено не верно.

12. Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

12.1. Цель дисциплины заключается в обучении основам организации и обустройства рабочего места, а также в ознакомлении с современными техническими средствами, необходимыми для эффективной работы.

Основные задачи освоения дисциплины:

- Изучение основных принципов организации рабочего места, включая эргономику, безопасность и эффективность.
- Ознакомление со средствами технического оснащения рабочего места, такими как компьютеры, принтеры,

сканеры, мультимедийные проекторы и другие.

- Изучение программного обеспечения, необходимого для работы с техническими средствами, включая операционные системы, офисные приложения, графические редакторы и другие.
- Ознакомление с методами и технологиями организации рабочего процесса, включая планирование, управление временем, делегирование задач и другие.
- Разработка навыков работы с техническими средствами и программным обеспечением, включая умение настраивать и использовать различные устройства и приложения.
- Повышение уровня знаний и навыков в области информационных технологий, необходимых для эффективной работы в современном информационном обществе.

12.2. Место учебной дисциплины в структуре программы

Дисциплины и практики, знания и умения по которым необходимы как "входные" при изучении данной дисциплины	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Дисциплины, практики, ГИА, для которых изучение данной дисциплины необходимо как предшествующее	Кулинария, Основы калькуляции и учета

12.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить знания, умения и навыки, которые позволят сформировать соответствующие компетенции для его нового вида профессиональной деятельности. Перечень развиваемых и контролируемых в образовательном процессе знаний, умений и навыков формируется на основе нижеприведенного списка.

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой. Программа устанавливает следующие Общие компетенции

Общие компетенции		
Код и наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Категория (группа) общих компетенций:		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Анализирует ситуацию пожара или пожарной опасности, выделяя ключевые факторы, влияющие на выбор способа действий. Выбирает способ решения профессиональной задачи (например, тактику тушения) на основе нормативных требований, характеристик объекта и имеющихся сил и средств. Обосновывает выбранный способ решения, ссылаясь на положения руководящих документов, расчеты или практический опыт. Корректирует первоначально выбранный план действий при изменении условий (развитие пожара, изменение метеобстановки, прибытие дополнительных сил). Сравнивает потенциальную эффективность и риски альтернативных способов решения одной и той же профессиональной задачи. Документирует процесс выбора и	Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области пожарной безопасности; основные методы и алгоритмы анализа пожарной опасности объектов и технологических процессов; классификацию и характеристики средств пожаротушения, систем противопожарной защиты и автоматики; принципы выбора тактических приемов и технических средств в зависимости от вида пожара, особенностей объекта и оперативной обстановки; Уметь: анализировать исходные данные (планы объектов, техническую документацию, сведения о пожаре) для определения характера и масштаба угрозы; выбирать оптимальные способы и средства ликвидации пожара

	реализации способа решения задачи в установленной отчетной форме.	(тушение, эвакуация, разведка) на основе оценки рисков и имеющихся ресурсов; определять последовательность действий при решении профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, связанных с пожарной опасностью; корректировать выбранный способ решения в условиях изменения оперативной обстановки или поступления новой информации; Владеть: навыками применения нормативных документов для обоснования выбора способа решения профессиональной задачи; методикой сравнительного анализа эффективности различных способов тушения пожаров и проведения аварийно-спасательных работ; практическим опытом выбора и применения средств индивидуальной и коллективной защиты, инструмента и оборудования при решении задач в области пожарной безопасности.
--	---	--

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции			
Код и наименование профессиональной компетенции (ПК)	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения	Основание (профстандарт, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Задача профессиональной деятельности: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Объект или область знания: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).			
ПК-1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и рабочими местами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методы контроля качества сырья,	33.011 Повар

	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов.</p>	<p>продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Уметь: - обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией. Владеть: - навыком обеспечения наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.</p>	
--	--	---	--

12.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Общий объем времени, отводимого на освоение учебной дисциплины, составляет 23.0 часа(ов).

Вид учебной работы	Всего часов
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	3
лекции (Л)	3.0
практические занятия (ПЗ)	0.0
семинары (С)	0.0
лабораторные работы (ЛР)	0.0
Самостоятельная работа (СР, всего),	17.0
Промежуточная аттестация	3
Общая трудоемкость	23.0

12.5. Содержание учебной дисциплины

12.5.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
-------	---	--------------------

1.	Требования безопасности и санитарии на рабочих местах	Требования по созданию безопасных условий труда на рабочих местах. Правила использования рабочего оборудования. Соблюдение требований пожарной и электробезопасности. Соблюдение гигиенических норм и санитарии во время работы и после рабочих мероприятий в помещении. Размещение оборудования или обустройство рабочего места согласно правилам и требованиям.
----	---	---

12.5.3. Разделы учебной дисциплины и виды занятий

№ п/п	№ (наименование) раздела (темы) учебной дисциплины (модуля)	Л	ПЗ	ЛР	С	СР	Всего
1	Требования безопасности и санитарии на рабочих местах	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	20.0

12.6. Лабораторный практикум

Лабораторные практикумы программой не предусмотрены.

12.7. Семинары

Семинары программой не предусмотрены.

12.8. Практические занятия

Практические занятия программой не предусмотрены.

12.9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины:

а) основная литература:

- В.А. Девисилов Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. — 448 с.:

б) дополнительная литература:

- В. А. Пучков / Пожарная безопасность / – М. : Академия ГПС МЧС России, 2014 г. – 877 стр.

- Карелин, А. О. Гигиена труда и профессиональные болезни : учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 80 с.

- "СП 9.13130.2009. Свод правил. Техника пожарная. Огнетушители. Требования к эксплуатации" (утв. Приказом МЧС РФ от 25.03.2009 N 179)

- СанПиН 2.1.2.2631-10 Санитарноэпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунальнобытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

Использование баз данных, информационно-справочных и поисковых систем для данной программы не предусмотрено.

12.10. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Дополнительная профессиональная программа обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам.

Предполагается, что каждый обучающийся обеспечивается доступом к информационно-образовательной среде, содержащей необходимую учебную и учебно-методическую литературу.

Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, представляется слушателям в личном кабинете системы, на электронном носителе, а также посредством предоставления доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

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

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

Материально-техническая база обучения включает следующие составляющие:

- а) Каналы связи.
- б) Компьютерное оборудование.
- в) Периферийное оборудование.
- г) Программное обеспечение.

12.11. Методические рекомендации по организации изучения учебной дисциплины

Теоретическая часть материала учебной дисциплины отрабатывается на лекциях. На лекциях излагаются теоретические положения учебной дисциплины и раскрываются основы нормативного правового обеспечения. В процессе изучения учебной дисциплины упор делается на изучение нормативной правовой базы.

Семинарские занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, привития навыков поиска и анализа учебной информации, умения участвовать в дискуссиях, а также с целью обсуждения других, наиболее важных вопросов учебной дисциплины и контроля успеваемости обучающихся.

Самостоятельная работа организуется в рамках отведенного времени по заданиям, выдаваемым в конце каждого занятия с указанием отрабатываемых учебных вопросов, методических пособий по их отработке и литературы. Самостоятельная работа проводится в следующих формах: систематическая отработка лекционного материала; подготовка к групповым и семинарским занятиям. В ходе самостоятельной работы обучающиеся получают консультации у преподавателей.

Практическая часть учебной дисциплины отрабатывается на практических занятиях. На практических занятиях развиваются умения работать с действующей нормативной правовой и методической базой; работать с правовыми базами данных, базами данных, а также формируются навыки реализации требований нормативных и методических документов, а также действующего законодательства.

12.12. Форма аттестации и оценочные материалы

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения учебных целей по учебной дисциплине и проводится в форме зачёта. Зачет принимается преподавателями, читающими лекции по данной учебной дисциплине в соответствии с перечнем основных вопросов, выносимых для контроля знаний обучающихся.

Перечень тестов:

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

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

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся

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

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся

- а) кондитерский цех
- б) моечная кухонной посуды
- в) холодный цех
- г) мясной цех

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- а) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении
- б) с северной стороны здания в подвальных этажах
- в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок
- г) в подвальном помещении здания с любой стороны

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся

- а) моечная столовой посуды
- б) сервизная
- в) хлеборезка
- г) мастерские

6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

- а) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации

- б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи
- в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция
- г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- а) припускание
- б) сортировка
- в) бланширование
- г) пассерование

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- а) припускание
- б) порционирование
- в) оформление
- г) отпуск потребителю

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки выполнения задания
Тестовое задание	<p>Тестирование – это форма оперативного, объективного и сплошного измерения знаний обучающихся, выполняющая не только диагностическую функцию, нацеленную на выявлении уровня знаний, умений, навыков студента, но и обучающую и воспитательную функции, что, несомненно, повышает прикладную ценность тестирования. Обучающая функция тестирования состоит в мотивировании студента к активизации работы по усвоению учебного материала, с одной стороны, а с другой стороны, позволяет ему, задействовав резервы памяти, не только вспомнить, но и закрепить изучаемый материал. Воспитательная функция проявляется в периодичности и неизбежности тестового контроля, что дисциплинирует и организует работу студентов, помогает выявить и устранить пробелы в знаниях.</p> <p>Тестирование формируют навыки по работе с учебным материалом и извлечению информации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка «отлично» (86 баллов и выше) выставляется студенту, если 90% теста выполнено верно; - оценка «хорошо» (66-86 баллов), если 80% теста выполнено верно; - оценка «удовлетворительно» (51-66 баллов), если не менее 60% теста выполнено верно; - оценка «неудовлетворительно» (0-51 балла), если 60% теста выполнено не верно.

13. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

13.1. Цель дисциплины - обучить основам расчета себестоимости продукции и услуг, а также организации учета затрат и доходов предприятия.

Основные задачи освоения дисциплины:

- Изучение основных понятий и принципов калькуляции и учета затрат.
- Ознакомление с методами расчета себестоимости продукции и услуг.

- Изучение методов учета затрат и доходов предприятия.
- Освоение навыков составления бухгалтерских документов по учету затрат и доходов.
- Разработка навыков анализа финансовой отчетности предприятия и принятия управленческих решений на основе полученных данных.
- Ознакомление с современными информационными технологиями в области калькуляции и учета затрат.

13.2. Место учебной дисциплины в структуре программы

Дисциплины и практики, знания и умения по которым необходимы как "входные" при изучении данной дисциплины	Техническое оснащение и организация рабочего места, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Дисциплины, практики, ГИА, для которых изучение данной дисциплины необходимо как предшествующее	Кулинария

13.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить знания, умения и навыки, которые позволят сформировать соответствующие компетенции для его нового вида профессиональной деятельности. Перечень развиваемых и контролируемых в образовательном процессе знаний, умений и навыков формируется на основе нижеприведенного списка.

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой. Программа устанавливает следующие Общие компетенции

Общие компетенции		
Код и наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Категория (группа) общих компетенций:		
ОК-3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности).	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции			
Код и наименование профессиональной компетенции (ПК)	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения	Основание (профстандарт, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала			

Задача профессиональной деятельности: Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Объект или область знания: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

<p>ПК-6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Правильность выбора способов и форм инструктирования персонала. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов. Точность выбора методов обучения, инструктирования. Актуальность составленной программы обучения персонала. Оценивать результаты обучения.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; - формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; - виды инструктажей, их назначение; - роль наставничества в обучении на рабочем месте; - методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; - личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; - правила составления программ обучения; - способы и формы оценки результатов обучения персонала; - методики обучения в процессе трудовой деятельности; - принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; - законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; - современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; - выбирать методы обучения, инструктирования; - составлять программу обучения; - оценивать результаты обучения; - координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; - объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; - проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и 	<p>33.011 Повар</p>
---	---	---	-------------------------

		<p>подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком планирования обучения поваров, кондитеров, пекарей; - навыком инструктирования, обучении на рабочем месте; - навыком оценке результатов обучения. 	
--	--	---	--

13.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Общий объем времени, отводимого на освоение учебной дисциплины, составляет 44.0 часа(ов).

Вид учебной работы	Всего часов
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	6
лекции (Л)	6.0
практические занятия (ПЗ)	0.0
семинары (С)	0.0
лабораторные работы (ЛР)	0.0
Самостоятельная работа (СР, всего),	35.0
Промежуточная аттестация	3
Общая трудоемкость	44.0

13.5. Содержание учебной дисциплины

13.5.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
1.	Учет готовой продукции в государственных(муниципальных) учреждениях	<p>Способы учёта готовой продукции, пример расчёта и распределения отклонений.</p> <p>Состав расходов на продажу.</p> <p>Пример составления корреспонденции счетов и оборотной ведомости согласно хозяйственным операциям, анализ рентабельности затрат и продаж предприятия.</p> <p>Анализ и особенности ведения учета затрат на изготовление готовой продукции.</p> <p>Способы поступления, выбытия, оприходования, перемещения материальных запасов и их фактическая стоимость.</p> <p>Бухгалтерские операции по учету товаров, проведение их инвентаризации.</p>
2.	Организация складского учета	<p>Автоматизированные системы учета на складе.</p> <p>Документы, используемые при работе с товарами.</p> <p>Проведение оперативности складских и хозяйственных операций на</p>

		фирме. Оснащение компании информационными средствами на базе компьютерных систем учета. Формирование системы учёта и документооборота на складе. Формирование системы учёта. Анализ системы учета и документооборота. Рекомендации по совершенствованию системы учета и документооборота. Основные методы складского учета товарно-материальных ценностей. Порядок организации учета материальных ценностей на складе.
--	--	--

13.5.3. Разделы учебной дисциплины и виды занятий

№ п/п	№ (наименование) раздела (темы) учебной дисциплины (модуля)	Л	ПЗ	ЛР	С	С Р	Все го
1	Учет готовой продукции в государственных(муниципальных) учреждениях	3.0	0.0	0.0	0. 0	18 .0	21. 0
2	Организация складского учета	3.0	0.0	0.0	0. 0	17 .0	20. 0

13.6. Лабораторный практикум

Лабораторные практикумы программой не предусмотрены.

13.7. Семинары

Семинары программой не предусмотрены.

13.8. Практические занятия

Практические занятия программой не предусмотрены.

13.9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины:

а) основная литература:

-Учёт готовой продукции / - 42 стр.

-А. А. Гладкий / Складской учет на компьютере. Лучшие программы, включая 1С

б) дополнительная литература:

- Л.И. Юзвович /Финансы, денежное обращение и кредит /— Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2019 г.— 355 с.

- Калькуляция и учет

- Н.В. Лофиченко / Особенности учета в торговле / – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2010. – 163 стр.

- А.М. Гаджинский / Современный склад / Москва 2005 г. - 175 стр.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

Использование баз данных, информационно-справочных и поисковых систем для данной программы не предусмотрено.

13.10. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Дополнительная профессиональная программа обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам.

Предполагается, что каждый обучающийся обеспечивается доступом к информационно-образовательной среде, содержащей необходимую учебную и учебно-методическую литературу.

Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, представляется слушателям в личном кабинете системы, на электронном носителе, а также посредством предоставления доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

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

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

Материально-техническая база обучения с включает следующие составляющие:

- а) Каналы связи.
- б) Компьютерное оборудование.
- в) Периферийное оборудование.
- г) Программное обеспечение.

13.11. Методические рекомендации по организации изучения учебной дисциплины

Теоретическая часть материала учебной дисциплины отрабатывается на лекциях. На лекциях излагаются теоретические положения учебной дисциплины и раскрываются основы нормативного правового обеспечения. В процессе изучения учебной дисциплины упор делается на изучение нормативной правовой базы.

Семинарские занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, привития навыков поиска и анализа учебной информации, умения участвовать в дискуссиях, а также с целью обсуждения других, наиболее важных вопросов учебной дисциплины и контроля успеваемости обучающихся.

Самостоятельная работа организуется в рамках отведенного времени по заданиям, выдаваемым в конце каждого занятия с указанием отрабатываемых учебных вопросов, методических пособий по их отработке и литературы. Самостоятельная работа проводится в следующих формах: систематическая отработка лекционного материала; подготовка к групповым и семинарским занятиям. В ходе самостоятельной работы обучающиеся получают консультации у преподавателей.

Практическая часть учебной дисциплины отрабатывается на практических занятиях. На практических занятиях развиваются умения работать с действующей нормативной правовой и методической базой; работать с правовыми базами данных, базами данных, а также формируются навыки реализации требований нормативных и методических документов, а также действующего законодательства .

13.12. Форма аттестации и оценочные материалы

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения учебных целей по учебной дисциплине и проводится в форме зачёта. Зачет принимается преподавателями, читающими лекции по данной учебной дисциплине в соответствии с перечнем основных вопросов, выносимых для контроля знаний обучающихся.

Перечень тестов:

1. Что такое инвентаризация?

- а) группировка результатов учета по определенным признакам
- б) проверка и контроль за сохранностью материальных ценностей
- в) письменное свидетельство о совершенной хозяйственной операции

2. Какой измеритель не существует?

- а) натуральный
- б) денежный
- в) бухгалтерский

3. Что учитывают в натуральных измерителях?

- а) рабочее время
- б) количество работников на предприятии
- в) материальные ценности

4. Кому подчиняется главный бухгалтер?

- а) менеджеру
- б) руководителю
- в) начальнику отдела кадров

5. Как округляют число, если значение старшего отбрасываемого разряда больше 5?

- а) последнюю сохраняемую в числе цифру уменьшают на единицу
- б) последняя оставшаяся в числе цифра сохраняет свое значение
- в) последнюю оставшуюся в числе цифру увеличивают на единицу

6. Из чего складывается цена в общественном питании?

- а) стоимость сырья и торговая наценка
- б) себестоимость продукции и торговая надбавка
- в) стоимость сырья и налоги

7. Что такое оценка товара?

а) оприходование товара на предприятии

б) выбор учетной цены

в) проверка качества товара

8. Назвать цель составления плана-меню

а) чтобы сосчитать выручку

б) чтобы заказать продукты на базах снабжения

в) чтобы рассчитать потребность в продуктах

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки выполнения задания
Тестовое задание	Тестирование – это форма оперативного, объективного и сплошного измерения знаний обучающихся, выполняющая не только диагностическую функцию, нацеленную на выявлении уровня знаний, умений, навыков студента, но и обучающую и воспитательную функции, что, несомненно, повышает прикладную ценность тестирования. Обучающая функция тестирования состоит в мотивировании студента к активизации работы по усвоению учебного материала, с одной стороны, а с другой стороны, позволяет ему, задействовав резервы памяти, не только вспомнить, но и закрепить изучаемый материал. Воспитательная функция проявляется в периодичности и неизбежности тестового контроля, что дисциплинирует и организует работу студентов, помогает выявить и устранить пробелы в знаниях. Тестирование формируют навыки по работе с учебным материалом и извлечению информации.	- оценка «отлично» (86 баллов и выше) выставляется студенту, если 90% теста выполнено верно; - оценка «хорошо» (66-86 баллов), если 80% теста выполнено верно; - оценка «удовлетворительно» (51-66 баллов), если не менее 60% теста выполнено верно; - оценка «неудовлетворительно» (0-51 балла), если 60% теста выполнено не верно.

14. Рабочая программа учебной дисциплины «Кулинария»

14.1. Цель дисциплины - обучение основам кулинарного искусства, приготовлению различных блюд и напитков, а также формирование у них навыков и умений в области питания и здорового образа жизни.

Основные задачи освоения дисциплины:

- Изучение основных принципов кулинарного искусства и технологии приготовления блюд.
- Ознакомление со спецификой различных кухонь мира и их культурными особенностями.
- Приобретение навыков выбора и подготовки ингредиентов для приготовления блюд.
- Освоение приемов и методов приготовления различных блюд, включая гарниры, салаты, закуски, супы, мясные, рыбные и овощные блюда, десерты и напитки.
- Формирование знаний о питательной ценности продуктов и их влиянии на здоровье.
- Развитие умений планирования и организации приготовления блюд, а также умений работать в команде.
- Ознакомление со способами оформления блюд и их подачи на стол.
- Повышение культуры питания и формирование у студентов здорового образа жизни.

14.2. Место учебной дисциплины в структуре программы

Дисциплины и практики, знания и умения по которым необходимы как "входные"	Основы калькуляции и учета, Техническое оснащение и организация рабочего места, Физиология питания с основами
--	---

при изучении данной дисциплины	товароведения продовольственных товаров, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
Дисциплины, практики, ГИА, для которых изучение данной дисциплины необходимо как предшествующее	Знания, умения и навыки, полученные в результате изучения данной учебной дисциплины, используются при изучении последующих учебных дисциплин программы.

14.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен получить знания, умения и навыки, которые позволят сформировать соответствующие компетенции для его нового вида профессиональной деятельности. Перечень развиваемых и контролируемых в образовательном процессе знаний, умений и навыков формируется на основе нижеприведенного списка.

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные программой. Программа устанавливает следующие Общие компетенции

Общие компетенции		
Код и наименование компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Категория (группа) общих компетенций:		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Анализирует ситуацию пожара или пожарной опасности, выделяя ключевые факторы, влияющие на выбор способа действий.</p> <p>Выбирает способ решения профессиональной задачи (например, тактику тушения) на основе нормативных требований, характеристик объекта и имеющихся сил и средств.</p> <p>Обосновывает выбранный способ решения, ссылаясь на положения руководящих документов, расчеты или практический опыт.</p> <p>Корректирует первоначально выбранный план действий при изменении условий (развитие пожара, изменение метеобстановки, прибытие дополнительных сил).</p> <p>Сравнивает потенциальную эффективность и риски альтернативных способов решения одной и той же профессиональной задачи.</p> <p>Документирует процесс выбора и реализации способа решения задачи в установленной отчетной форме.</p>	<p>Знать:</p> <p>нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области пожарной безопасности; основные методы и алгоритмы анализа пожарной опасности объектов и технологических процессов;</p> <p>классификацию и характеристики средств пожаротушения, систем противопожарной защиты и автоматики;</p> <p>принципы выбора тактических приемов и технических средств в зависимости от вида пожара, особенностей объекта и оперативной обстановки;</p> <p>Уметь:</p> <p>анализировать исходные данные (планы объектов, техническую документацию, сведения о пожаре) для определения характера и масштаба угрозы;</p> <p>выбирать оптимальные способы и средства ликвидации пожара (тушение, эвакуация, разведка) на основе оценки рисков и имеющихся ресурсов;</p> <p>определять последовательность действий при решении профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, связанных с пожарной опасностью;</p> <p>корректировать выбранный способ решения в условиях изменения оперативной обстановки или поступления новой информации;</p>

		Владеть: навыками применения нормативных документов для обоснования выбора способа решения профессиональной задачи; методикой сравнительного анализа эффективности различных способов тушения пожаров и проведения аварийно-спасательных работ; практическим опытом выбора и применения средств индивидуальной и коллективной защиты, инструмента и оборудования при решении задач в области пожарной безопасности.
--	--	--

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции			
Код и наименование профессиональной компетенции (ПК)	Наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения	Основание (профстандарт, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Задача профессиональной деятельности: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Объект или область знания: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).			
ПК-2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с	Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;	Знать: - наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с	33.011 Повар

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания.</p>	<p>использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правила организации проработки рецептур; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с 	
--	--	---	--

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - навыком ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.	
--	--	--	--

14.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Общий объем времени, отводимого на освоение учебной дисциплины, составляет 65.0 часа(ов).

Вид учебной работы	Всего часов
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	9
лекции (Л)	9.0
практические занятия (ПЗ)	0.0
семинары (С)	0.0
лабораторные работы (ЛР)	0.0
Самостоятельная работа (СР, всего),	53.0
Промежуточная аттестация	3
Общая трудоемкость	65.0

14.5. Содержание учебной дисциплины

14.5.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
1.	Особенности кулинарного дела	Понятие кулинарии. Основные способы приготовления пищи. Термическая обработка. Химическая обработка. Механическая и кулинарная обработка продуктов. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.
2.	Исторический процесс формирования общественного питания	Питание и здоровье в истории общества. Социальная дифференциация питания и общественное здоровье. Русская кухня как объект изучения. История и традиции питания народов мира. История и традиции питания народов России. Еда в пространстве диалога культур. Еда как объект художественных рефлексий и туристический репрезентаций.
3.	Особенности профессии повара и её история	Работа поваром. Описание профессии и ее история. Что входит в их обязанности повара. Требования к поварам. Какими качествами должен обладать повар. Требования к образованию и опыту работы. Перспективы карьерного роста.

14.5.3. Разделы учебной дисциплины и виды занятий

№ п/п	№ (наименование) раздела (темы) учебной дисциплины (модуля)	Л	ПЗ	ЛР	С	СР	Всего
1	Особенности кулинарного дела	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	21.0
2	Исторический процесс формирования общественного питания	3.0	0.0	0.0	0.0	17.0	20.0
3	Особенности профессии повара и её история	3.0	0.0	0.0	0.0	18.0	21.0

14.6. Лабораторный практикум

Лабораторные практикумы программой не предусмотрены.

14.7. Семинары

Семинары программой не предусмотрены.

14.8. Практические занятия

Практические занятия программой не предусмотрены.

14.9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины:

а) основная литература:

-П.П. Александрова-Игнатъева / Практические основы кулинарного искусства / Санкт-Петербург, - 1036 стр.

-Козлов, В. П. Источниковедение советской истории : учебник для вузов / В. П. Козлов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 470 с.

-Профессиональный стандарт / Повар / 17 с.

б) дополнительная литература:

- Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. Учебное пособие . — М. : Издательский Дом "Деловая литература", 2000 — 520 с.

- Н.А. Анфимова / Кулинария / Москва 2015 г. - 203 стр.

- Кулинария/ - КулинароМагия, Москва - 89 стр.

- В.А. Ананина / Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / - Москва. 1996 - 620 стр.

- Видеоурок: Повар и его профессиональная деятельность

- Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с.

- Социология питания и общественное здоровье: учебно-методическое пособие / [Ю.В. Веселов и др.] ; под общ. ред. проф. Ю.В. Веселова СПб : Скифия-принт, 2018 г. - 324 стр.

- Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира / — М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2016 г. — 460 стр.

- Повар / 4 с.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

Использование баз данных, информационно-справочных и поисковых систем для данной программы не предусмотрено.

14.10. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Дополнительная профессиональная программа обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам.

Предполагается, что каждый обучающийся обеспечивается доступом к информационно-образовательной среде, содержащей необходимую учебную и учебно-методическую литературу.

Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, представляется слушателям в личном кабинете системы, на электронном носителе, а также посредством предоставления доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

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

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

Материально-техническая база обучения с использованием ДОТ включает следующие составляющие:

а) Каналы связи.

б) Компьютерное оборудование.

в) Периферийное оборудование.

г) Программное обеспечение.

д) Систему дистанционного обучения, обеспечивающую формирование информационной образовательной среды.

14.11. Методические рекомендации по организации изучения учебной дисциплины

Теоретическая часть материала учебной дисциплины отрабатывается на лекциях. На лекциях излагаются теоретические положения учебной дисциплины и раскрываются основы нормативного правового обеспечения. В процессе изучения учебной дисциплины упор делается на изучение нормативной правовой базы.

Семинарские занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, привития навыков поиска и анализа учебной информации, умения участвовать в дискуссиях, а также с целью обсуждения других, наиболее важных вопросов учебной дисциплины и контроля успеваемости обучающихся.

Самостоятельная работа организуется в рамках отведенного времени по заданиям, выдаваемым в конце каждого занятия с указанием отрабатываемых учебных вопросов, методических пособий по их отработке и литературы. Самостоятельная работа проводится в следующих формах: систематическая отработка лекционного материала; подготовка к групповым и семинарским занятиям. В ходе самостоятельной работы обучающиеся получают консультации у преподавателей.

Практическая часть учебной дисциплины отрабатывается на практических занятиях. На практических занятиях развиваются умения работать с действующей нормативной правовой и методической базой; работать с правовыми базами данных, базами данных, а также формируются навыки реализации требований нормативных и методических документов, а также действующего законодательства .

14.12. Форма аттестации и оценочные материалы

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества усвоения учебного материала, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики проведения занятий. Он проводится в ходе всех видов занятий в форме, избранной преподавателем.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения учебных целей по учебной дисциплине и проводится в форме зачёта. Зачет принимается преподавателями, читающими лекции по данной учебной дисциплине в соответствии с перечнем основных вопросов, выносимых для контроля знаний обучающихся.

Перечень тестов:

1. Какое мясо используется для супа харчо?

- а) Свинина
- б) Говядина
- в) Баранина
- г) Курятина

2. Какое из этих блюд относится к украинской кухне?

- а) Галушки
- б) Клецки
- в) Манты
- г) Пельмени

3. Какая часть гвоздичного дерева после сушки становится пряностью?

- а) Листья
- б) Кора
- в) Бутоны
- г) Корни

4. Каких улиток употребляют в пищу?

- а) Садовые
- б) Древесные
- в) Виноградные
- г) Каменотесы

5. Без какой крупы не сварить гурьевской каши?

- а) Пшено
- б) Гречка
- в) Рис
- г) Манка

6. Нанесение неглубоких надрезов на поверхность куска мяса, с целью размягчения?

- а) Карбование
- б) Панировка
- в) Фламбирование
- г) Бланширование

7. Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?

- а) Перец
- б) Масло
- в) Соль
- г) Спирт

8. Что из перечисленного не является бутербродом?

- а) Тартинки
- б) Канапе
- в) Сэндвичи
- г) Тарталетки

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки выполнения задания
Тестовое задание	Тестирование – это форма оперативного, объективного и сплошного измерения знаний обучающихся, выполняющая не только диагностическую функцию, нацеленную на выявлении уровня знаний, умений, навыков студента, но и обучающую и воспитательную функции, что, несомненно, повышает прикладную ценность тестирования. Обучающая функция тестирования состоит в мотивировании студента к активизации работы по усвоению учебного материала, с одной стороны, а с другой стороны, позволяет ему, задействовав резервы памяти, не только вспомнить, но и закрепить изучаемый материал. Воспитательная функция проявляется в периодичности и неизбежности тестового контроля, что дисциплинирует и организует работу студентов, помогает выявить и устранить пробелы в знаниях. Тестирование формируют навыки по работе с учебным материалом	- оценка «отлично» (86 баллов и выше) выставляется студенту, если 90% теста выполнено верно; – оценка «хорошо» (66-86 баллов), если 80% теста выполнено верно; – оценка «удовлетворительно» (51-66 баллов), если не менее 60% теста выполнено верно; – оценка «неудовлетворительно»

	и извлечению информации.	(0-51 балла), если 60% теста выполнено не верно.
--	--------------------------	--