



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 167

ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ МАОУ СОШ № 167

ПРИНЯТО

решением Педагогического совета
Протокол №1 от «29» августа 2025

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора 
МАОУ СОШ № 167
№ 102/4 от 29.08.2025 г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
программа профессиональной подготовки обучающихся по профессии
«33.011 Повар»
(Уровень квалификации – 3)

Екатеринбург, 2025г.

\

Оглавление

I. Целевой раздел образовательной программы профессионального обучения	3
1.1. Пояснительная записка.....	3
1.2.. Цель и задачи	4
1.3. Категории обучающихся. Сроки освоения Программы	4
1.4. Форма аттестации. Документ об освоении Программы.....	5
1.5. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения	5
II. Содержательный раздел образовательной программы профессионального обучения	7
2.1. Содержание программы профессионального обучения.....	7
2.2. Содержание самостоятельной работы	8
2.3. Учебный план	9
2.4. Учебно-тематическое планирование	Ошибка! Закладка не определена.
2.5. Календарный учебный график	12
III. Организационный раздел	Ошибка! Закладка не определена. 3
3.1. Учебно-методическое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена. 3
4.1. Формы аттестации	16
4.2. Требования и содержания итоговой аттестации	18

I. Целевой раздел образовательной программы профессионального обучения

1.1. Пояснительная записка

Основная образовательная программа профессионального обучения (далее - Программа) Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 167 (далее - МАОУ СОШ № 167) предназначена для обучения обучающихся в рамках профессиональной подготовки по должности «Повар», и разработана в соответствии с нормативно правовыми документами:

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

–Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

– Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 года. N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями и дополнениями от 29 февраля 2024 года).

–Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих (редакция от 9 апреля 2018 года, в том числе с изменениями, вступившими в силу 1 июля 2018 года).

– Профессиональный стандарт по профессии «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, получение указанными лицами квалификационных разрядов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Организация профессионального обучения регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарно-тематическим планом, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, расписанием занятий и локальными нормативно правовыми актами Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 167 (далее - МАОУ СОШ № 167).

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия. Особенностью реализации профессионального обучения является структурирование содержания обучения в автономные организационно- методические блоки — разделы.

Раздел — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении обучения раздела, и представляющий составную часть более общей функции.

Разделы формируются как структурная единица учебного плана по профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Обучение по программе предполагает проведение аттестации – по окончанию учебного полугодия и учебного года проводится промежуточная аттестация, обучение по программе завершается

итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Программа теоретического обучения составлена с учетом знаний, полученных обучающимися в общеобразовательной школе, и предусматривает приобретение теоретических знаний, необходимых повару для практической работы.

Характеристика профессии:

Профессия повара на российском рынке труда остается одной из самых востребованных. Эта профессия не утратит своей актуальности, пока существует человечество. Как бы далеко ни ушел технологический прогресс и каким бы ни стало наше будущее, во все времена люди будут испытывать потребность в пище, желательно аппетитной, сытной и качественной.

Назначение профессии:

Приготовление пищи в различных заведениях питания, таких как рестораны, кафе, столовые, гостиницы и другие.

1.2. Цель и задачи

Цель программы – профессиональная подготовка обучающихся МАОУ СОШ № 167 по профессии «Повар».

Основными **задачами программы** являются:

- формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Повар»;
- развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;
- оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, выдается свидетельство установленного образца. Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

Вид экономической деятельности (код ОКВЭД) 56.21 - Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы МАОУ СОШ № 167.

1.3. Категории обучающихся. Сроки освоения Программы

Категория обучающихся. Программа профессионального обучения по профессии «Повар» адресована лицам, имеющим основное общее образование, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Форма обучения, применяемые в рамках обучения по Программе – очная, очно-заочная, заочная. Каждая из форм обучения может частично реализована с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Срок освоения программы, режим занятий: срок освоения Программы профессионального обучения по профессии «Повар» составляет 1 год.

Общее количество часов по Программе: 144 часа.

Режим занятий. Режим занятий определяется структурой учебного (тематического) плана и расписанием занятий.

Занятие: 2 академических часа с перерывом 15 минут.

Продолжительность одного академического часа составляет 40 минут.

Периодичность: 2 раза в неделю.

1.4. Форма аттестации. Документ об освоении Программы

Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
повар 3-его разряда.

Выдаваемый документ – свидетельство установленного образца.

Соответствие описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессионального обучения

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	3

1.5. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения

В результате освоения программы профессионального обучения по профессии «Повар» слушатели будут способны:

РО1. Производить обработку сырья и товаров для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

РО2. Изготавливать полуфабрикаты из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы.

РО3. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия, обладающие высокими органолептическими свойствами.

РО4. Подготавливать к отпуску блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка, на вынос, принимать и оформлять платежи за них.

РО5. Выбирать инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий, проверять их исправность и безопасно пользоваться ими.

РО6. Применять правила санитарии и гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности	Организационное и документационное обеспечение управления организациями любых организационно-правовых форм
Обобщенная трудовая функция	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

Трудовое действие	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умение	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Знание	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Содержание программы профессионального обучения определяется на основе требований профессиональных стандартов (при наличии) или установленных квалификационных требований.

2. Содержательный раздел образовательной программы профессионального обучения

2.1. Содержание программы профессионального обучения

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РО1. Производить обработку сырья и товаров для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Изучение учебных материалов, Выполнение практических, лабораторных заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО2. Изготавливать полуфабрикаты из овощей, грибов, мяса, птицы, рыбы	Изучение учебных материалов, Выполнение практических, лабораторных заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО3. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия обладающими высокими органолептическими свойствами	Изучение учебных материалов, Выполнение практических, лабораторных заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО4. Подготавливать к отпуску блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка, на вынос, принимать и оформлять платежи за них	Изучение учебных материалов, Выполнение практических, лабораторных заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»
РО5. Выбирать инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий, проверять их исправность и безопасно пользоваться ими	Изучение учебных материалов, Выполнение практических заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»

Результаты обучения	Учебные действия/ формы текущего контроля	Используемые ресурсы/ инструменты/технологии
РОб. Применять правила санитарии и гигиены, охраны труда и пожарной безопасности при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Изучение учебных материалов, Выполнение практических заданий. Самостоятельное изучение мультимедийных информационных материалов, тестирование	Материалы электронного курса в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы»

2.2. Содержание самостоятельной работы

Выполнение самостоятельной работы слушателями предполагается в дистанционном режиме в рамках электронного курса, размещенного в системе электронного обучения СФУ. Самостоятельно слушателями изучаются представленные кейсы, дополнительные ссылки и материалы по темам курса, а также краткие резюмирующие материалы, дополнительные инструкции в различных форматах (видео, скринкасты, подкасты, интерактивные справочники, текстовые пояснения).

2.3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии «Повар»

Форма обучения – очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

Срок обучения – 144 часа

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Формы контроля
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1.	Основы приготовления полуфабрикатов	24	18	8	6	4	6	Зачет
2.	Основы приготовления блюд и кулинарных изделий	42	28	12	16	-	14	Зачет
3	Основы приготовления сладких блюд и напитков	14	10	6	4	-	4	Зачет
4.	Кухонная посуда, инвентарь и технологическое оборудование	12	8	6	-	2	4	Зачет
5.	Санитарные и безопасные требования к организации рабочего места повара	14	12	10	-	2	2	Зачет
6.	Стажировка / практика	20	20	-	-	20*	-	Зачет
	Итоговая аттестация	18	6	-	-	6	12	Квалификационный экзамен
	Итого	144	102	42	26	34	42	

2.4. УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии «Повар»

Категория слушателей: лица, имеющие основное общее образование или среднее общее образование Срок обучения – 144 часа

Форма обучения – очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

Режим занятий: 4 академических часа в день

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
1.	Основы приготовления полуфабрикатов	24	18	8	6	4	6	PO1–PO4
1.1	Подготовка сырья и продуктов	10	8	4	-	4	2	PO1–PO4
1.2	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	14	10	4	6	-	4	PO1–PO4
2.	Основы приготовления блюд и кулинарных изделий	42	28	12	16	-	14	PO1–PO4
2.1	Общие правила приготовления блюд и кулинарных изделий	14	10	4	6	-	4	PO1–PO4
2.2	Технологии блюд и кулинарных изделий	28	18	8	10	-	10	PO1–PO4
3.	Основы приготовления сладких блюд и напитков	14	10	6	4	-	4	PO1–PO4
3.1	Технология сладких блюд	8	6	4	2	-	2	PO1–PO4
3.2	Технология напитков	6	4	2	2	-	2	PO1–PO4
4.	Кухонная посуда, инвентарь и технологическое оборудование	12	8	6	-	2	4	PO5
№				Контактные часы			СРС, ч	

п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		Результаты обучения
4.1	Профессиональная кухонная посуда и инвентарь для предприятий о питания	4	2	2	-	-	2	PO5
4.2	Оборудование предприятий питания	8	6	2	-	2	2	PO5
5.	Санитарные и безопасные требования к организации рабочего места повара	14	12	10	-	2	2	PO6
5.1	Санитарные и гигиенические нормы и правила приготовления блюд и напитков	10	8	6		2	2	PO6
5.2	Охрана труда и пожарная безопасность при приготовлении блюд и напитков	4	4	4	-	-	-	PO6
6	Стажировка / практика	20	20	-	-	20	-	PO1–PO6
	Итоговая аттестация	18	6	-	-	6	12	PO1–PO6
	Итого	144	102	42	26	34	42	PO1–PO6

2.5. Календарный учебный график**
программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии «Повар»

Наименование модулей (курсов)	Неделя	Объем учебной нагрузки, ч.	Виды занятий (количество часов)				
			Лекция	Лабораторные работы	Практ. и семинарские занятия	СРС	Итоговый контроль
Основы приготовления полуфабрикатов	1	24	8	6	4	6	Зачет
Основы приготовления блюд и кулинарных изделий	2-3	42	12	16	-	14	Зачет
Основы приготовления сладких блюд и напитков	4	14	6	4	-	4	Зачет
Кухонная посуда, инвентарь и технологическое оборудование	5	12	6	-	2	4	Зачет
Санитарные и безопасные требования к организации рабочего места повара	6	14	10	-	2	2	Зачет
Стажировка / практика	7	20			20		Зачет
Итоговая аттестация	8	18	-	-	6	12	Квалификационный экзамен
Итого		144	42	26	34	42	

**Календарный учебный график составляется для программ профессионального обучения (профессиональной подготовки) и представляет собой график учебного процесса, устанавливающий последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой аттестации.

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Учебно-методическое обеспечение, в т.ч. электронные ресурсы в корпоративной сети СФУ и сети Интернет

1. ГОСТ Р ИСО 3972–2014 Органолептический анализ. Методология. Метод исследования вкусовой чувствительности = Sensory analysis. Methodology. Method of investigating sensitivity of taste: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2014 г. № 899-ст: введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс».

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications:

межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст: введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>.

3. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products:

межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.

5. ГОСТ 31987–2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>.

6. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: издание официальное: межгосударственный стандарт: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 194-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>.

7. ГОСТ Р 51705.1–2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements: государственный стандарт Российской Федерации издание официальное: утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст: введен впервые: дата введения 2001-07-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>.

8. ГОСТ Р 54609–2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering: национальный стандарт

Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. № 743-ст: введен впервые: дата введения 2013-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>.

9. ГОСТ Р 55889–2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry:

национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст: введен впервые: дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>.

10. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/573500115>.

11. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01: санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: санитар.-эпидемиол. правила и нормативы. – М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.

13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>.

14. МР 2.3.1.0253-21.2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации: утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381.

15. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания.

Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации: утверждено руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от

02.03.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/.

16. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / Московский госуд. ун-т технологий и управления им. К.Г. Разумовского. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. – 496 с.
17. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум. – Москва: Издательство «Магистр», 2021. – 544 с.
18. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб. пособие / А.В. Докторов. – М.: Издательский дом «Альфа-М»; М.: ООО «Научноиздательский центр ИНФРА-М», 2012. – 272 с.
19. Инюкина, Т.А. Охрана труда на пищевых предприятиях: учеб. пособие / Т.А. Инюкина. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 132 с.
20. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник для сред. проф. образования: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004. – 430 с.
21. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко; Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ООО «Научноиздательский центр ИНФРА-М», 2021. – 373 с.
22. Куткина, М.Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.
23. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.
24. Оборудование предприятий общественного питания: учебно-метод. пособие / Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг; сост. С.Г. Марченкова. – Красноярск: СФУ, 2021. – 43 с.
25. Официальный сайт завода АО «Чувашторгтехника» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://old.abat.ru/about/>.
26. Официальный сайт завода ОАО «Проммаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://prommash.com/about/>.
27. Официальный сайт завода профессионального кухонного оборудования «Атеси» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://atesy.ru/>.
28. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный; Мичуринский госуд. аграрный ун-т. – 2-е, перераб. и доп. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 241 с.
29. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие / Е.А. Рубина; Российский экономический ун-т им. Г.В. Плеханова. – 2-е, испр. и доп. – М.: Издательство «ФОРУМ», 2021. – 240 с.
30. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: [нормативный документ / А.И. Тютюнник и др.]; под ред. А.Т. Васюковой; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооп. – М.: Дашков и К°, 2013. – 814 с.
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=43042>.
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост.: Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – изд. 15-е, испр. и доп. – СПб.: Профи, 2011. – 771 с.
32. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 212 с.
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.
33. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2014. – 679 с.
34. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 298 с.

35. Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности: учебно-метод. пособие / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т; сост. С.Г. Марченкова. – Красноярск: СФУ, 2018.

36. Технология продукции общественного питания: В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / Под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2007. – 416 с.

37. Технология продукции общественного питания: В 2 т. Т. 1. Физикохимические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / Под ред. А. С. Ратушного. – М.: Мир, 2007. – 351 с.

38. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>.

3.2. Программное обеспечение (информационные обучающие системы, системы вебинаров, сетевые ресурсы хостинга видео, изображений, файлов, презентаций и др.)

Электронный курс в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы Программа предусматривает проведение текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация слушателей проводится на основе оценки активностей, а также качества выполнения лабораторных и практических работ.

Обучение на программе профессионального обучения предполагает выполнение индивидуальных текущих заданий, тестирование, комментирование работ слушателей. Методические материалы, необходимые для выполнения текущих заданий, представлены в соответствующих элементах электронного обучающего курса и включают описание задания, методические рекомендации по его выполнению, критерии оценивания.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, согласно ст. 74 ФЗ «Об образовании в РФ».

4.2. Требования и содержание итоговой аттестации

Аттестация проводится в виде квалификационного экзамена, состоящего из двух этапов: теоретического и практического.

Основанием для аттестации является устно подготовленный слушателем ответ на теоретические вопросы билета и выполнение практикоориентированного задания.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, выполнившие учебный план программы, лабораторные, практические и самостоятельные задания по каждому модулю/дисциплине.

Критерии оценки освоения обучающимися дополнительной профессиональной программы

По результатам итоговых аттестационных испытаний, включенных в итоговую аттестацию, выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). При осуществлении оценки уровня сформированности компетенций, умений и знаний слушателей и выставлении отметки целесообразно использовать аддитивный принцип (принцип «сложения»):

отметка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; отметку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой,

сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности; отметку «хорошо» заслуживает обучающийся, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой; отметку «отлично» заслуживает обучающийся, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), всестороннее и глубокое изучение нормативно-технической документации литературы.

По результатам итоговой аттестации аттестационная комиссия принимает решение о предоставлении слушателям по результатам освоения основной программы профессионального обучения права заниматься профессиональной деятельностью в области приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

