



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа
«Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

«СОГЛАСОВАНО»
Директор МБОУ «Основная образовательная
школа села Новое Чаплино»


Т. В. Повольских

«УТВЕРЖДАЮ»
Исполняющий обязанности директора
Чукотского северо-восточного техникума
посёлка Провидения


Е. Н. Кузнецов

РАССМОТРЕНА
педагогическим советом Техникума.
Протокол от « 06 » февраля 2026 г. №1

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)**

Профессия: **16675 «Повар»**

Квалификация: **3 разряд**

Форма обучения: **очная**

Срок обучения: **10 месяцев**

п. Провидения,
2026 год

Основная образовательная программа профессионального обучения по профессии **16675 Повар** разработана в соответствии с **Профессиональным стандартом «33.011 Повар»** (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 года №113н, рег. номер 557).

Организация-разработчик

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	4
1.3. Требования допуска лиц к профессиональному обучению	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	4
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	4
2.2. Требования к результатам освоения программы	5
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР	6
4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	9
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР	10
6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	16
7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ	16
7.1. Текущий контроль	16
7.2. Промежуточная аттестация обучающихся	17
7.3. Итоговая аттестация обучающихся	18
8. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	18
8.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса	18
8.2. Информационно-методическое обеспечение образовательного процесса	19
8.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	19
9. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ	19
10. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	19

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы

Нормативно-правовую основу разработки основной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями) «Об образовании в Российской Федерации».

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

- Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Основная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Профессиональным стандартом «33.011 Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 года №113н, рег. номер 557).

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения слушателями программы профессионального обучения по очной форме подготовки составляет:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации, разряд	Срок обучения
Основное общее образование	Повар, 3 разряд	10 месяцев

1.3. Требования допуска лиц к профессиональному обучению

К освоению основной программы профессионального обучения допускаются лица, имеющие аттестат об основном общем образовании, аттестат о среднем общем образовании. На обучение по повышению квалификации по данной профессии допускаются лица, имеющие профессиональную подготовку и квалификационный разряд по данной профессии, производственный стаж работы по профессии по основному месту работы, без повышения уровня образования.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, 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 приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.2. Требования к результатам освоения программы

Квалификационная характеристика по профессиональному стандарту с учетом классов, тарифных разрядов:

Повар 3 разряда должен уметь:

- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)
- Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

Повар 3 разряда должен знать:

- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Принципы ХАССП в организациях общественного питания.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Учебная нагрузка слушателей					Распределение по семестрам			
		Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная			1 курс			
				Всего	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	1 семестр	Форма промежуточной аттестации	2 семестр	Форма промежуточной аттестации
1.	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	426	142	284	233	51	284			
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	54	18	36	32	4	36	ДЗ		
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	54	18	36	30	6	36	ДЗ		
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	54	18	36	30	6	36	ДЗ		
1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	54	18	36	32	4	36	ДЗ		
1.5	Безопасность жизнедеятельности	48	16	32	27	5	32	ДЗ		
1.6	Основы вычислительной техники	54	18	36	22	14	36	ДЗ		
1.7	Основы деловой культуры	54	18	36	30	6	36	ДЗ		
1.8	Основы предпринимательской деятельности	54	18	36	30	6	36	ДЗ		
2.	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1248	164	1084	218	866	292		792	
2.1	Профессиональный модуль «Технология приготовления блюд и напитков»	1248	164	1084	218	866	292		792	
2.1.1	Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»	63	21	42	28	14	42	ДЗ		
2.1.2	Междисциплинарный курс «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста»	63	21	42	28	14	42	Э		
2.1.3	Междисциплинарный курс «Технология приготовления супов и соусов»	63	21	42	28	14	42	Э		
2.1.4	Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»	63	21	42	28	14	42	ДЗ		

2.1.5	Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»	63	<i>21</i>	42	28	14	42	ДЗ		
2.1.6	Междисциплинарный курс «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»	63	<i>21</i>	42	28	14	42	ДЗ		
2.1.7	Междисциплинарный курс «Приготовление сладких блюд и напитков»	63	<i>21</i>	42	28	14			42	ДЗ
2.1.8	Междисциплинарный курс «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»	51	<i>17</i>	34	22	12	34	Э		
2.1.9	Учебная практика	612		612		612			612	ДЗ
2.1.10	Производственная практика	144		144		144			144	ДЗ
3.	Физическая культура	54	<i>18</i>	36		36	36	ДЗ		
4.	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)	36		36					36	Э
	ВСЕГО ЗА КУРС ОБУЧЕНИЯ			1 440			612		792	

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

№ п/п	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Разделы, темы
1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ
		Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов
		Тема 1.2. Основные пищевые отравления и пищевые инфекции
		Тема 1.3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве
		РАЗДЕЛ II. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ
		Тема 2.1. Санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, одежде
		Тема 2.2. Правила личной гигиены работников пищевых производств
		Тема 2.3. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения
1.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ
		Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение
		Тема 1.2. Процессы пищеварения, обмена веществ и энергии в организме
		РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
		Тема 2.1. Общие сведения о продовольственных товарах
		Тема 2.2. Овощи, плоды, грибы
		Тема 2.3. Рыба и рыбные продукты
		Тема 2.4. Мясо и мясопродукты
		Тема 2.5. Молочные продукты
		Тема 2.6. Яйца и яйцопродукты
Тема 2.7. Пищевые жиры		
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ
		Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания
		Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства
		РАЗДЕЛ 2. УСТРОЙСТВО И НАЗНАЧЕНИЕ ОСНОВНЫХ ВИДОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ КУЛИНАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА
		Тема 2.1 Механическое оборудование
		Тема 2.2 Тепловое оборудование
		Тема 2.3 Холодильное оборудование

1.4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	РАЗДЕЛ I. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		
		Тема 1.1. Предприятие общественного питания в условиях рынка		
		Тема 1.2. Показатели экономической эффективности предприятия общественного питания		
		Тема 1.3. Организация труда на предприятии общественного питания		
		Тема 1.4. Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда		
		РАЗДЕЛ II. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		
		Тема 2.1. Правовое регулирование трудовых отношений		
		Тема 2.2. Трудовой договор		
		Тема 2.3. Правовое регулирование оплаты труда		
		1.5	Безопасность жизнедеятельности	РАЗДЕЛ 1. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ МИРНОГО И ВОЕННОГО ВРЕМЕНИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера				
Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени				
Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени				
Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики				
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ				
Тема 2.1. Основы обороны государства				
Тема 2.2. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы				
Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания				
РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ И ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ				
Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества				
1.6	Основы вычислительной техники			Раздел I. Математические и логические основы вычислительной техники
				Тема 1.1. Основные сведения об электронно-вычислительной технике
		Тема 1.2. Виды информации и способы представления ее в ЭВМ		
		Тема 1.3. Математические основы работы ЭВМ		
		Раздел II. Типовые устройства вычислительной техники		
		Тема 2.1. Устройства памяти		
		Раздел III. Микропроцессоры		
		Тема 3.1. Основы микропроцессорных систем		
Тема 3.2 Организация интерфейсов в вычислительной технике				
1.7	Основы деловой культуры	РАЗДЕЛ 1. ЭТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ		
		Тема 1.1 Этические нормы делового общения		
		Тема 1.2. Основные виды коммуникации и деловое общение		

		РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИИ ДЕЛОВОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ И КОНСУЛЬТИРОВАНИЕ
		Тема 2.1. Деловые беседы и консультирование
1.8	Основы предпринимательской деятельности	РАЗДЕЛ 1. ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО И ЕГО МЕСТО В СОВРЕМЕННОЙ ЭКОНОМИКЕ
		Тема 1.1. Общая характеристика предпринимательства
		Тема 1.2. История развития учения о предпринимательстве
		Тема 1.3. Типология предпринимательства
		Тема 1.4. Предпринимательская среда
		РАЗДЕЛ 2. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
		Тема 2.1. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность
		Тема 2.2. Порядок регистрации предпринимательской деятельности
		РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВЫЕ ФОРМЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
		Тема 3.1. Общая характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности
		Тема 3.2. Индивидуальное предпринимательство
		Тема 3.3. Коллективные формы организации предпринимательской деятельности
		Тема 3.4. Малое предпринимательство
		РАЗДЕЛ 4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
		Тема 4.1. Основные средства и нематериальные активы
		Тема 4.2. Кадровое обеспечение предпринимательской деятельности
		РАЗДЕЛ 5. ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
		Тема 5.1. Расходы и себестоимость продукции
		Тема 5.2. Определение результатов предпринимательской деятельности
		Тема 5.3. Налогообложение предпринимательской деятельности
2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
2.1. Профессиональный модуль «Технология приготовления блюд и напитков»		
2.1.1	Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»	РАЗДЕЛ I. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка приностей и приправ
		Тема 1.1. Первичная обработка овощей, плодов, приностей и приправ. Нарезка и формовка овощей
		РАЗДЕЛ II. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов
		Тема 2.1. Блюда и гарниры из овощей и грибов
		Тема 2.2. Приготовление и оформление блюд из овощей
		Тема 2.3. Приготовление и оформление блюд из грибов
2.1.2	Междисциплинарный курс «Технология	РАЗДЕЛ I. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

	подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста»	Тема 1.1. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий
		Тема 1.2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп
		Тема 1.3. Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы
		Тема 1.4. Приготовление гарниров из макаронных изделий
		РАЗДЕЛ II. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА
		Тема 2.1. Подготовка сырья и вспомогательных компонентов для приготовления блюд из яиц и творога
		Тема 2.2. Приготовление блюд из яиц
		Тема 2.3. Приготовление блюд из творога
		РАЗДЕЛ III. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ МУЧНЫХ БЛЮД ИЗ ТЕСТА С ФАРШЕМ
		Тема 3.1. Приготовление блинов, оладий, изделий из блинчатого теста
		Тема 3.2. Приготовление вареников, пельменей
2.1.3	Междисциплинарный курс «Технология приготовления супов и соусов»	РАЗДЕЛ I. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ
		Тема 1.1. Общая характеристика супов и соусов
		Тема 1.2. Технология приготовления бульонов и отваров
		Тема 1.3. Технология приготовления простых супов
		Тема 1.4. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		Тема 1.5. Технология приготовления простых холодных и горячих соусов
2.1.4	Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»	РАЗДЕЛ I. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ
		Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом
		РАЗДЕЛ II. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ
		Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из рыб для дальнейшего их использования
		РАЗДЕЛ III. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ
		Тема 3.1. Приготовление простых и основных блюд из рыбы
2.1.5	Междисциплинарный курс «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»	РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
		Тема 1.1. Общая характеристика полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
		Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
		Тема 1.3. Технология приготовления вареных мясных блюд
		Тема 1.4. Технология приготовления простых жареных мясных блюд
		Тема 1.5. Технология приготовления простых тушеных блюд из мяса

		Тема 1.6. Технология приготовления простых запеченных мясных блюд
		Тема 1.7. Технология приготовления простых блюд из рубленого мяса
		Тема 1.8.Технология приготовления простых блюд из котлетной массы
		Тема 1.9. Технология приготовления простых блюд из субпродуктов
		Тема 1.10. Технология приготовления простых блюд из домашней птицы
2.1.6	Междисциплинарный курс «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»	РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ПОРЦИЯМИ
		Тема 1.1. Ассортимент и технология приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями
		РАЗДЕЛ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ
		Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления и оформления салатов
		РАЗДЕЛ 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК
		Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления простых холодных закусок
		РАЗДЕЛ 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД
		Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления простых холодных блюд
2.1.7	Междисциплинарный курс «Приготовление сладких блюд и напитков»	РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД
		Тема 1.1. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения основного сырья, используемого при приготовлении сладких блюд
		Тема 1.2. Организации работы повара при приготовлении и оформлении сладких блюд
		Тема 1.3. Технология приготовления и оформления сладких блюд
		РАЗДЕЛ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ
		Тема 2.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих и холодных напитков. Характеристика сырья.
		Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении холодных и горячих напитков.
		Тема 2.3. Технология приготовления простых холодных и горячих напитков.
2.1.8	Междисциплинарный курс «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»	РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
		Тема 1.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
		Тема 1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении

		хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
		Тема 1.3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
		Тема 1.4. Правила проведения бракеража
		Тема 1.5. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
		Тема 1.6. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
		Тема 1.7. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила из безопасного использования
2.1.9	Учебная практика	РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ
		Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов
		Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста
		Тема 1.3. Приготовление супов и соусов
		Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы
		Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
		Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
		Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков
		Тема 1.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
2.1.10	Производственная практика	РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ
		Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов
		Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста
		Тема 1.3. Приготовление супов и соусов
		Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы
		Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
		Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
		Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков
		Тема 1.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Лица, прошедшие профессиональное обучение, должны быть готовы к выполнению работ в качестве Повара и обладать профессиональными компетенциями, указанными в пункте 2.2.

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

7.1. Текущий контроль

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку знаний и умений слушателей по всем изучаемым в данном семестре дисциплинам. Текущий контроль знаний

и умений слушателей осуществляется на учебных занятиях (уроке, лабораторных работах и практических занятиях, контрольной работе), в период прохождения производственной (профессиональной) практики, внеаудиторной самостоятельной работы, установленных рабочей программой учебной дисциплины или профессионального модуля.

Текущий контроль знаний и умений, его виды и формы предусматриваются планами учебных занятий на усмотрение преподавателя.

Результаты текущего контроля знаний и умений слушателей выставляются преподавателем в журнале учебных занятий.

При текущем контроле по профессиональному модулю проверяется уровень достижения слушателем практического опыта, умений и знаний, установленных рабочей программой профессионального модуля.

Для проведения текущего контроля преподаватель использует различные методы и средства, обеспечивающие объективность оценки знаний, умений и практического опыта слушателей. Виды и формы текущего контроля знаний и умений указываются в планах учебных занятий.

Лабораторные работы и практические занятия.

Содержание лабораторных и практических занятий фиксируется в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей. Оценки за выполненные лабораторные и практические занятия выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости слушателей.

Учебная и производственная практика.

В период прохождения учебной и производственной практики предусматривается текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.

Самостоятельная работа студентов.

В рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля, перспективно-тематическом плане учебной дисциплины, профессионального модуля, определяются формы и методы текущего контроля результатов самостоятельной работы слушателей.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине.

Контрольная работа.

Контрольные работы по дисциплине, как форма текущего контроля знаний и умений слушателей, планируются преподавателем, указываются в поурочных планах. Контрольные работы могут проводиться по разделам учебной дисциплины.

Итоги текущего контроля за семестр по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, в учебном плане по которому в данном семестре предусмотрена форма промежуточной аттестации (зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен), выставляются отдельной колонкой в журнале учебных занятий.

7.2. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности слушателей по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет (по некоторым дисциплинам);
- дифференцированный зачет (по некоторым дисциплинам; по учебным и производственным практикам в форме проверочной работы);
- экзамен (по некоторым дисциплинам; по междисциплинарным курсам профессионального модуля).

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом.

Зачет является формой промежуточной аттестации обучающихся в ходе изучения курсовых дисциплин и проводится в последнюю неделю семестра.

Зачет выставляется по итогам практических занятий. Зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, практики.

При выставлении зачета преподаватель в ведомости ставит отметку «**зачтено**» и свою подпись. Если обучающийся не получает зачета, преподаватель в ведомости ставит отметку «**не зачтено**» и свою подпись. При неявке обучающегося на зачет в ведомость делается запись «не явился».

Проведение *дифференцированного зачета* предусматривается в рабочей программе учебной дисциплины и плане учебных и производственных практик как итоговое занятие. Дифференцированный зачет может проводиться в устной, письменной форме, в форме выполнения тестовых и практических заданий. Дифференцированный зачет проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, практики.

Задания к дифференцированному зачету разрабатываются преподавателем дисциплины, междисциплинарного курса, практики с учётом требования ЕКС по профессии и должны предусматривать как теоретические, так и/или практические задания. Перечень вопросов и/или практических задач разрабатывается преподавателями дисциплины, междисциплинарного курса, практики, обсуждается на предметно-цикловых комиссиях по направлению дисциплин. Количество вопросов и/или практических задач в перечне должно превышать количество вопросов и/или практических задач, необходимых для составления билетов.

На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня вопросов и/или практических задач, рекомендуемых для подготовки к дифференцированному зачету, составляются билеты (варианты), содержание которых до слушателей не доводится. Могут быть применены тестовые задания.

При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: **5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно)**.

На *экзамене* могут быть аттестованы обучающиеся, не имеющие текущей задолженности по экзаменационной дисциплине.

К началу проведения экзамена должны быть подготовлены следующие документы:

- экзаменационные билеты (контрольно-оценочные средства);
- наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и образцы техники, разрешенные к использованию на экзамене;
- экзаменационная ведомость;
- журнал учебных занятий.

Экзамен проводится в специально подготовленных помещениях.

Экзамен принимается преподавателем, который вел учебные занятия по данной дисциплине или междисциплинарному курсу в экзаменуемой группе.

Оценка, полученная на экзамене, заносится преподавателем в экзаменационную ведомость (в том числе и неудовлетворительные).

Экзаменационная оценка за текущий семестр является итоговой независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу. При проведении экзамена уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: **5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно)**.

7.3. Итоговая аттестация обучающихся

Итоговая аттестация, независимо от форм получения образования, является обязательной.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который проверяет готовность слушателя к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него практического опыта. Итогом проверки является

однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с выставлением оценки по пятибалльной шкале. В протоколе квалификационного экзамена запись будет иметь вид: «*Вид профессиональной деятельности освоен с оценкой «___»*».

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии **16675 Повар**. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Тексты экзаменационных билетов должны быть рассмотрены на заседании предметно-цикловой комиссии и утверждены заместителем директора по учебно-производственной работе.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение слушателем всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части и практик. Возможно проведение промежуточной аттестации по отдельным элементам программы профессионального модуля.

К итоговой аттестации не допускаются выпускники, не освоившие программу профессионального обучения в полном объеме.

Досрочное проведение итоговой аттестации не проводится.

Лица, прошедшие полный курс теоретического и производственного обучения и успешно сдавшие квалификационный экзамен получают свидетельство по профессии **16675 Повар** 3 разряда.

8. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Ресурсное обеспечение ОППО сформировано на основе требований к условиям реализации программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**.

8.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Мастера профессионального обучения на 1 – 2 разряда выше рабочего.

8.2. Информационно-методическое обеспечение образовательного процесса

Для реализации программы профессионального обучения имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Основная программа профессионального обучения обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам программы профессионального обучения.

Реализация ОППО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ОППО. В техникуме действуют компьютерные классы, в которых проводятся занятия по различным дисциплинам направления подготовки.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению практических работ).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам, изданными за последние пять лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети

Интернет.

8.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Для реализации ООППО создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

9. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Приложения №_____.

10. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Приложения №_____.