

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Центр опережающей  
профессиональной подготовки

УТВЕРЖДАЮ:  
Проректор по дополнительному  
образованию ФГБОУ ВО  
Ставропольский ГАУ, профессор  
\_\_\_\_\_ О.М. Лисова  
\_\_\_\_\_ 2025 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих**

**«16675 Повар»**

Код, квалификация: 16675 Повар

Уровень квалификации: 3 разряд

Срок обучения: 4 месяца

Форма обучения: очная

г. Ставрополь, 2025 год

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих) «16675 Повар» рассмотрена и утверждена учебно-методической комиссией Центра опережающей профессиональной подготовки (протокол №\_\_ от \_\_.\_\_.20\_\_ г.).

Нормативные правовые основания разработки программы:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 г. №534;

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

Программа реализуется в рамках требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. №113н, регистрационный № 557 и кулинарных изделий под руководством повара»).

### Трудоемкость обучения (час.)

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Лекции                             | 24  |
| Практические, лабораторные занятия | 50  |
| Самостоятельная работа слушателей  | 42  |
| Производственное обучение          | 24  |
| Итоговая аттестация                | 4   |
| ВСЕГО:                             | 144 |

### Цель реализации программы.

Программа профессионального обучения по профессии рабочего «Повар» 3-его разряда направлена на обучение лиц, ранее не имевших опыта приготовления полуфабрикатов из мяса, овощей, холодной и горячей пищевой продукции.

Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен быть способен решать следующие **профессиональные задачи** в производственно-технологической деятельности:

- организовать и провести приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы под руководством повара;
- организовать и провести приготовление ассортимента холодной продукции под руководством повара;
- организовать и провести приготовление ассортимента горячей

продукции под руководством повара.

### **Форма, сроки обучения, объём часов, режим обучения**

Форма обучения: очная.

Сроки обучения: 4 месяца (16 недель).

Объём часов: 144 часа.

Режим обучения – 2 часа в день / 3 дня в неделю.

### **Категория обучающихся**

Слушателями программы профессиональной подготовки по профессии «16675 Повар» могут являться лица различного возраста без предъявления требований к уровню образования. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России (при необходимости слушатели предъявляют врачебное свидетельство о состоянии здоровья с разрешением работы по профессии «16675 Повар»).

## **2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

### **Общая краткая характеристика программы**

Организация профессионального обучения регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, локальными нормативно-правовыми актами, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляются образовательной организацией с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состоянию здоровья слушателей.

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

**Объекты профессиональной деятельности:** столовые, кафе, рестораны, места общественного питания.

Выпускник, освоивший программу профессионального обучения по профессии «16675 Повар», должен быть готов к выполнению основного вида деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара, их презентация и продажа в организациях питания.

Присваиваемая квалификационная категория (разряд): 3

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

В результате реализации программы у обучающихся должны быть сформированы компетенции:

| Вид деятельности                                                         | Квалификация | Перечень новых компетенций                                                                                                                                                                                                                                                           | Практический опыт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания. | 3            | <p>ПК 1.1. Приготовление горячих блюд массового спроса</p> <p>ПК 1.2. Технология приготовления холодных блюд, закусочных и напитков массового спроса.</p> <p>ПК 1.3. Приготовление сладких блюд и напитков.</p> <p>ПК 1.4. Приготовление мучных блюд и изделий массового спроса.</p> | <p>Обработки овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы; приготовления п/ф для простых блюд;</p> <p>- приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусочных массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса;</p> <p>- приготовления, оформления и отпуска горячих блюд массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса;</p> <p>- приготовления, оформления и отпуска блюд и изделий из теста;</p> | <p>Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>- ассортимент, технологию приготовления п/ф для блюд массового спроса;</p> <p>- способы минимизации отходов при обработке сырья;</p> <p>- правила, условия и сроки хранения п/ф;</p> <p>- ассортимент, рецептуры и технологии приготовления простых блюд и закусочных из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы;</p> <p>- правила проведения бракеража холодных закусочных; требования к оформлению холодных закусочных;</p> <p>- температуру подачи простых холодных блюд;</p> <p>- виды технологического оборудования, инвентаря, посуды, правила их безопасного использования;</p> | <p>Проверять органолептическим способом качество овощей, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы;</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф;</p> <p>- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу, мясопродукты и домашнюю птицу;</p> <p>- охлаждать, замораживать и размораживать приготовленные п/ф;</p> <p>- оценивать качество приготовленных п/ф;</p> <p>- организовывать рабочее место в производственных цехах;</p> <p>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству горячих блюд;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых горячих блюд;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса, теста;</li> <li>-способы сервировки тарелок, варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- требования к качеству горячих блюд;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- виды технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, правила их безопасного использования;</li> <li>- классификацию, пищевую ценность мучных блюд и изделий простого ассортимента;</li> <li>- рецептуры, технологию приготовления простых блюд и изделий из пресного и дрожжевого теста;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество закусок;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса, домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы, мяса, птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам;</li> <li>- оценивать качество горячих блюд;</li> </ul> |
|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству мучных блюд и изделий;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- причины возникновения производственного брака;</li> <li>- виды технологического оборудования, инвентаря и посуды для приготовления мучных блюд и изделий.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья для приготовления простых мучных блюд и изделий;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления п/ф и готовых блюд и изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста;</li> <li>- оценивать качество приготовленных блюд и изделий.</li> </ul> |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Иметь практические навыки:

– обработки овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы; приготовления п/ф для простых блюд; приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок массового спроса из овощей, грибов, рыбы, мяса под руководством повара.

Примеры профессий, отнесенных к данной базовой группе: повар, кондитер.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

| Результаты обучения (предмет оценивания)<br>(профессиональные компетенции по виду деятельности)                                                                           | Основные критерии оценки результата*                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                                  | -демонстрация интереса к будущей профессии                                                                                                 |
| 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения определённых руководителем                                                             | -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления блюд и качества выполнения работы |
| 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приготовления блюд                                        |
| 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                           | -эффективный поиск необходимой информации;<br>-использование различных источников, включая электронные                                     |
| 5.Использовать информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности                                                                                  | -работа с электронной нормативно-справочной литературой                                                                                    |
| 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.                                                                          | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения                                                                            |
| 7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.     | -самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности                                                                               |
| 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.                  | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля                                                                |
| 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.                                                                                                       | - анализ инноваций в области технологии производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции                                   |

## 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### Учебный план

основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих)

**«16675 Повар»**

| №<br>п/п                                                                                                         | Наименование курса /<br>цикла (дисциплины,<br>темы)                                                           | Всего<br>часов | Виды учебной нагрузки |       |    |    |    |    |       | Форма<br>ПА/ИА |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|-------|----|----|----|----|-------|----------------|
|                                                                                                                  |                                                                                                               |                | Л                     | ПЗ/ЛБ | УП | ПП | СР | ДО | ПА/ИА |                |
| Общепрофессиональный<br>цикл / Теоретическое<br>обучение                                                         |                                                                                                               |                |                       |       |    |    |    |    |       |                |
| 1.                                                                                                               | Модуль 1. Введение в<br>профессию, основы<br>микробиологии и<br>санитарии                                     | 26             | 4                     | 10    |    |    | 12 |    |       |                |
| 1.1.                                                                                                             | Введение в профессию                                                                                          | 4              | 2                     |       |    |    | 2  |    |       |                |
| 1.2.                                                                                                             | Основы микробиологии,<br>санитарии и гигиены в<br>пищевом производстве                                        | 14             |                       | 10    |    |    | 4  |    |       |                |
| 1.3                                                                                                              | Личная гигиена<br>работников<br>общественного питания                                                         | 8              | 2                     | 2     |    |    | 4  |    |       |                |
| 2.                                                                                                               | Модуль 2 Техническое<br>оснащение и<br>организация рабочего<br>места                                          | 28             | 6                     | 12    |    |    | 10 |    |       |                |
| 2.1.                                                                                                             | Общие сведения об<br>оборудовании<br>предприятий<br>общественного питания.<br>Машины для обработки<br>овощей. | 10             | 2                     | 6     |    |    | 2  |    |       |                |
| 2.2.                                                                                                             | Общие сведения о<br>тепловом оборудовании                                                                     | 10             | 2                     | 6     |    |    | 2  |    |       |                |
| 2.3.                                                                                                             | Принципы работы<br>инновационного<br>оборудования                                                             | 8              | 2                     |       |    |    | 6  |    |       |                |
| Раздел 2 Организация<br>процессов приготовления<br>ассортимента блюд на<br>предприятиях<br>общественного питания |                                                                                                               | 62             | 14                    | 30    |    |    | 18 |    |       |                |
| 3.                                                                                                               | Профессиональный<br>модуль 1<br>Приготовление<br>полуфабрикатов из<br>овощей, рыбы, мяса, с/<br>птицы         | 14             | 4                     | 4     |    |    | 6  |    |       |                |
| 3.1.                                                                                                             | Первичная обработка<br>нарезка и формовка                                                                     | 4              | 2                     |       |    |    | 2  |    |       |                |

|      |                                                                                                             |           |           |           |  |  |           |  |  |  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|--|--|-----------|--|--|--|
|      | традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ приготовление п/ф                          |           |           |           |  |  |           |  |  |  |
| 3.2  | Технология приготовления п/ф из рыбы, мяса и с/х птицы                                                      | 10        | 2         | 4         |  |  | 4         |  |  |  |
| 4.   | <b>Профессиональный модуль 2</b><br><b>Приготовления холодных и горячих блюд на ПОП</b>                     | <b>48</b> | <b>10</b> | <b>26</b> |  |  | <b>12</b> |  |  |  |
| 4.1. | Приготовление блюд из овощей и грибов, крупы, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста             | 6         | 2         | 2         |  |  | 2         |  |  |  |
| 4.2  | Приготовление супов и соусов                                                                                | 6         | 2         | 2         |  |  | 2         |  |  |  |
| 4.3. | Приготовление блюд из рыбы                                                                                  | 8         | 2         | 4         |  |  | 2         |  |  |  |
| 4.4  | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.                                                                | 16        | 2         | 12        |  |  | 2         |  |  |  |
| 4.5. | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                                          | 12        | 2         | 6         |  |  | 4         |  |  |  |
| 5.   | <b>Практическое (производственное) обучение</b>                                                             | <b>24</b> |           | <b>24</b> |  |  |           |  |  |  |
| 5.1  | Изучение технологического оснащения ПОП                                                                     | 2         |           | 2         |  |  |           |  |  |  |
| 5.2  | Подготовка сырья к обработке, приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы                | 6         |           | 6         |  |  |           |  |  |  |
| 5.3  | Организация работы в горячем цеху, приготовления горячих блюд из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы             | 8         |           | 8         |  |  |           |  |  |  |
| 5.4  | Организация работы в холодном цеху, приготовления холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы | 6         |           | 6         |  |  |           |  |  |  |

|                               |                                                   |   |    |    |    |  |  |  |   |         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------|---|----|----|----|--|--|--|---|---------|
| 6.                            | Итоговая аттестация<br>(квалификационный экзамен) | 4 |    |    |    |  |  |  | 4 | экзамен |
| Объем часов по видам нагрузки |                                                   |   | 24 | 74 | 42 |  |  |  | 4 |         |
| Всего часов                   |                                                   |   |    |    |    |  |  |  |   |         |

Условные обозначения:

Л - Лекции

ПЗ - практические занятия

ЛБ - лабораторные работы

УП - учебная практика

ПП - производственная практика

СР - самостоятельная работа

ДО - дистанционное обучение

ПА - промежуточная аттестация

ИА - итоговая аттестация

КА - квалификационный экзамен

## 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

### Календарный учебный график

основной программы профессионального обучения (профессиональная подготовка по профессиям рабочих, должностям служащих)

#### «16675 Повар»

| №<br>п/<br>п       | Курс / Цикл<br>(предметы,<br>дисциплины)                 | Учебные недели и нагрузка в часах |    |    |   |    |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |
|--------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|----|----|---|----|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
|                    |                                                          | 1                                 | 2  | 3  | 4 | 5  | 6 | 7 | 8 | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1.                 | Лекции                                                   | 2                                 | 2  | 2  | 2 | 2  | 2 | 2 | 2 | 2  | 2  | 2  |    | 2  |    |    |    |
| 2.                 | Практические, лабораторные                               | 4                                 | 4  | 4  | 4 | 2  | 4 | 2 | 4 | 2  | 4  | 2  | 4  | 2  | 4  | 6  |    |
| 3.                 | Самостоятельная работа слушателей                        | 2                                 | 4  | 4  | 2 | 6  | 2 | 4 | 2 | 6  | 2  | 2  | 4  | 2  | 4  |    | 2  |
| 4.                 | Практическое (производственное) обучение                 |                                   |    |    |   |    |   |   |   | 6  |    | 4  | 2  | 2  | 4  | 2  | 4  |
| 5.                 | Итоговая аттестация (тестирование, практическое задание) |                                   |    |    |   |    |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    | 4  |
| Недельная нагрузка |                                                          | 10                                | 10 | 10 | 8 | 10 | 8 | 8 | 6 | 16 | 8  | 10 | 10 | 8  | 12 | 8  | 10 |
| Всего часов        |                                                          | 144                               |    |    |   |    |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |

## **7. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ТЕМ ПРОГРАММЫ**

### **Раздел 1. Теоретическое обучение (54час.)**

#### **Модуль 1.1. Введение в профессию, основы микробиологии и санитарии (26 час.)**

##### **Тема 1.1.1. Введение в профессию «Повар» (4 час.)**

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Организация предприятий общественного питания. Понятие технологического процесса. Нормы сырья и полуфабрикатов. Технологические карты. Организация рабочего места повара. Личная гигиена повара. Требования к форменной одежде

##### **Тема 1.1.2 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (14 час.)**

Микробиология яиц и яичных продуктов. Микробиология рыбы. Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология стерилизованных баночных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология жиров. Микробиология плодов и овощей. Микробиология зерновых продуктов.

Санитарные требования к территории предприятия. Гигиена воздуха (физические свойства, химический состав, микробное загрязнение).

Гигиена водоснабжения. Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.

##### **Тема 1.1.3. Личная гигиена работников общественного питания (6 час.)**

Гигиена работников общественного питания. Допуск к работе на предприятиях общественного питания. Особенности личной гигиены на отдельных видах производств.

#### **Модуль 2 Техническое оснащение и организация рабочего места (28 час)**

##### **Тема 1.2.1 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей (10 час.)**

Классификация оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах. Требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Виды передач. Правила эксплуатации технологических машин. Маркировка машин и механизмов.

##### **Тема 1.2.2. Общие сведения о тепловом оборудовании. (10 час.)**

Классификация теплового оборудования. Назначение и устройство варочного оборудования. Назначение и устройство котлов пищеварочных, паровых. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный Плита электрическая секционно-модулированная Кипятильник. Назначение и устройство жарочного оборудования. Варочно-

жарочное оборудование. Назначение и устройство сковороды секционно-модулированной. Фритюрница электрическая секционно-модулированная. Назначение и устройство жарочного шкафа. Пекарные шкафы. Назначение и устройство универсального и водогрейного оборудования. Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство водонагревателя электрического. Назначение и устройство мармита стационарного.

Тема 1.2.3 Принципы работы инновационного оборудования (6 час.)

Пароконвектомат. Пакоджет (льдомиксер). Sous-Vide (Сувид). Организация производства молекулярной кухни. Метод обработки Cook&Chill (кук энд чил – готовь и охлаждай). Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

## **Раздел 2. Организация процессов приготовления ассортимента блюд на предприятиях общественного питания (62 час)**

### **Модуль 2.1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, с/птицы (14 час)**

Тема 2.1.1 Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ приготовление п/ф (8 час)

Свежие овощи и грибы: пищевая ценность, классификация. Свежие плоды: пищевая ценность, классификация. Технологический процесс обработки клубнеплодов и корнеплодов. Назначение овощей в питании. Классификация овощей. Схема первичной обработки овощей. Классификация грибов. Схема первичной обработки грибов. Виды оборудования и инвентаря, используемых при обработке грибов.

Тема 2.1.2 Технология приготовления п/ф из рыбы, мяса и с/х птицы (4 час)  
Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Схема разделки рыбы. Приготовление п/ф из мяса. Схемы разделки тушек мяса различных групп животных

### **Модуль 2.2. Приготовления холодных и горячих блюд на ПОП (48 час.)**

Тема 2.2.1 Приготовление блюд из овощей и грибов, крупы, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (6 час)

Первичная обработка овощей. Обработка корнеплодов. Обработка клубнеплодов. Обработка капустных овощей. Обработка лука. Правила пользования ножом. Простые формы нарезки картофеля. Простые формы нарезки моркови. Простые формы нарезки свеклы. Простые формы нарезки капусты. Простые формы нарезки лука. Первичная обработка грибов. Приготовление блюд из грибов, круп, бобовых изделий. Ассортимент блюд из яиц и творога.

### Тема 2.2.2 Приготовление супов и соусов (6 час)

Бульоны. Виды бульонов. Пищевая ценность бульонов. Виды подачи бульонов, оформление. Классификация соусов. Сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении соусов. Оформление и отпуск сложных холодных соусов. Правила подбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним.

### Тема 2.2.3 Приготовление блюд из рыбы (8 час)

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Характеристика семейств рыб. Размораживание рыбы. Способы размораживания: в воде, на воздухе, комбинированным способом. Требования к качеству, хранение рыбы с костным скелетом. Кулинарная обработка рыбы. Обработка в зависимости от кулинарного использования. Органолептические способы, определения качества различных видов рыб. Ассортимент блюд из рыбы.

### Тема 2.2.4 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (16 час)

Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты. Обработка птицы. Рубленые полуфабрикаты.

Правила приготовления простых блюд из мясных продуктов. Характеристика сырья. Блюда из мяса и мясopодуKтоB: блюда из отварного мяса, блюда из жареного мяса, блюда из тушеного мяса, блюда из запеченного мяса, блюда из рубленного мяса. Требования к качеству

### Тема 2.2.5 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (10 час)

Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных). Требования к качеству. Характеристика, пищевая ценность салатов. Алгоритм приготовления, оформление и подача. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска салатов.

## Перечень практических, лабораторных работ

| Номер темы | Наименование лабораторной работы                                                                 | час |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1          | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве                                 | 10  |
| 2          | Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей.   | 6   |
| 3          | Общие сведения о тепловом оборудовании.                                                          | 6   |
| 4          | Технология приготовления п/ф из рыбы, мяса и с/х птицы                                           | 4   |
| 5          | Приготовление блюд из овощей и грибов, крупы, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 2   |
| 6          | Приготовление супов и соусов                                                                     | 2   |
| 7          | Приготовление блюд из рыбы                                                                       | 4   |

|     |                                                                                                             |    |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 8   | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.                                                                | 12 |
| 9   | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                                          | 6  |
| 10  | Изучение технологического оснащения ПОП                                                                     | 2  |
| 11. | Подготовка сырья к обработке, приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы                | 8  |
| 12. | Организация работы в горячем цеху, приготовления горячих блюд из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы             | 8  |
| 13. | Организация работы в холодном цеху, приготовления холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы | 6  |
|     | ВСЕГО                                                                                                       | 74 |

### Перечень тем для самостоятельной работы слушателей

| Номер темы | Наименование практических занятий                                                                                         | час |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1.1.1      | Введение в профессию                                                                                                      | 2   |
| 1.1.2      | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве                                                          | 4   |
| 1.1.3      | Личная гигиена работников общественного питания.                                                                          | 4   |
| 1.2.1      | Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Машины для обработки овощей.                            | 2   |
| 1.2.2      | Общие сведения о тепловом оборудовании.                                                                                   | 2   |
| 1.2.3      | Принципы работы инновационного оборудования                                                                               | 6   |
| 2.1.1      | Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей приправ приготовление п/ф | 2   |
| 2.1.2      | Технология приготовления п/ф из рыбы, мяса и с/х птицы                                                                    | 4   |
| 2.2.1      | Приготовление блюд из овощей и грибов, крупы, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.                          | 2   |
| 2.2.2      | Приготовление супов и соусов                                                                                              | 2   |
| 2.2.3      | Приготовление блюд из рыбы                                                                                                | 2   |
| 2.2.4      | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.                                                                              | 2   |
| 2.2.5      | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                                                        | 4   |
|            | ВСЕГО                                                                                                                     | 42  |

### Практическое обучение

Изучение технологического оснащения предприятий общественного питания (2 часа) под контролем эксперта, мониторингом времени выполнения и чек листа.

Подготовка сырья к обработке, приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы (6 часов) под контролем эксперта, мониторингом времени выполнения и чек листа.

Организация работы в горячем цеху, приготовления горячих блюд из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы под контролем эксперта, мониторингом времени выполнения и чек листа (8 часов)

Организация работы в холодном цеху, приготовления холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы под контролем эксперта, мониторингом времени выполнения и чек листа (6 часа)

## **8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

### **Итоговая аттестация**

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные основной программой профессиональной подготовки и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Итоговая аттестация слушателей по основной программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии «16675 Повар» проводится в форме квалификационного экзамена и позволяет определить готовность к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и уровень сформированности обеспечивающих его профессиональных компетенций.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических и практических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационной характеристике профессии.

Проверка теоретических знаний проводится в форме тестирования по теоретическим вопросам модулей.

Практическая часть заключается в демонстрации слушателями приобретенных навыков работы по заданию, предложенному экзаменационной комиссией.

Итоговая оценка за квалификационный экзамен определяется общим суммарным количеством баллов, полученных по результатам теоретической и практической части экзамена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и получившим положительную оценку на итоговой аттестации, присваивается квалификация Повара 3-го разряда и выдается свидетельство о профессии рабочего (должности служащего) установленного образца.

### **Вопросы к теоретической части квалификационного экзамена**

#### **Дать ответ на вопросы к экзамену (1 час)**

1. Классификация овощей.
2. Перечислить операции механической кулинарной обработки клубнеплодов. С какой целью производят сортировку, мойку клубнеплодов.
3. Подготовка овощей к фаршированию (кабачки, перец, баклажаны, свекла).
4. Вес нетто – это...(определение).
5. Дать определение: Полуфабрикат – это...(определение).
6. От чего зависят нормы отходов овощей. Процент отходов картофеля в октябре, декабре, феврале месяце.
7. Способы тепловой обработки продуктов.
8. Для чего необходима тепловая обработка продуктов.

9. Припускание – это... (определение).
10. Чем отличается жарка основным способом от жарки во фритюре.
11. Тушение – это... (определение).
12. Запекание – это... (определение).
13. Общие правила варки овощей.
14. Особенности варки овощей имеющих зеленую окраску.
15. Правила приготовления и отпуска картофельного пюре.
16. Ассортимент гарниров из картофеля для горячих блюд.

### **Задания к практической части итоговой аттестации (3 часа)**

1. Приготовить под руководством повара две порции салат «Нежность»
2. Приготовить под руководством повара две порции «Лодочки из кабачка»
3. Приготовить под руководством повара две порции «Омлет»
4. Приготовить под руководством повара две порции «Пирожки (любой вид начинки)»
5. Приготовить под руководством повара две порции «Шарлотка»
6. Приготовить под руководством повара две порции «Винегрет»
7. Приготовить под руководством повара две порции «Котлеты»
8. Приготовить под руководством повара две порции «Творожная запеканка»
9. Приготовить под руководством повара две порции «Сырники»
10. Приготовить под руководством повара две порции блюда «Блинчики»
11. Приготовить под руководством повара две порции блюда «Цезарь»
12. Приготовить под руководством повара две порции блюда «Борщ Ставропольский»
13. Приготовить под руководством повара две порции салат «Картофель ФРИ»

### **Требования к процедуре оценки практической части**

**Помещение:** Лаборатория «Повар»

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- холодильное оборудование (холодильник);
- тепловое оборудование (электрическая плита, пароконвектомат, пекарский шкаф, микроволновая печь, водонагреватель);
- электромеханическое оборудование (весы электронные, мясорубка);
- немеханическое оборудование (столы рабочие с нержавеющей поверхностью, мойка для кухонной посуды, раковина для рук);
- инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь

(набор кастрюль, сковороды, набор разделочных досок, миски, лопатки, ложки, половник, шумовка, набор ножей)

Доступ к дополнительным справочным материалам:  
технологические карты, сборник рецептов.

**Норма времени:** 3 часа.

### Инструмент оценки практической квалификационной работы

| Критерии                                                                                                                      | Показатели оценки результатов<br>(сформированность умений/практического опыта)                                                                                    | Баллы |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания | Соблюдает требования санитарных правил, предъявляемых к спецодежде повара                                                                                         | 0 - 2 |
|                                                                                                                               | Выбирает инвентарь и оборудование в соответствии с технологией приготовления блюда                                                                                | 0 - 2 |
|                                                                                                                               | Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности                                                                               | 0 - 2 |
| Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах                                                                               | Соблюдает чистоту на рабочем месте во время и после процесса приготовления                                                                                        | 0 - 2 |
|                                                                                                                               | Чистит, моет и убирает оборудование, инвентарь после их использования во время и после процесса приготовления                                                     | 0 - 2 |
| Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления простых блюд                                                       | Проверяет органолептическим способом качество сырья, продуктов и полуфабрикатов                                                                                   | 0 - 2 |
|                                                                                                                               | Упаковывает и хранит пищевые продукты в соответствии с требованиями СанПиН                                                                                        | 0 - 2 |
|                                                                                                                               | Подготавливает и производит обработку сырья для приготовления простых блюд                                                                                        | 0 - 2 |
| Подготовка полуфабрикатов для приготовления простых блюд                                                                      | Подготавливает простые полуфабрикаты из овощей, мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления простых блюд                                         | 0 - 2 |
| Приготовление простых блюд                                                                                                    | Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов                                                                                                    | 0 - 2 |
|                                                                                                                               | Готовит блюдо в соответствии с рецептурой и технологией                                                                                                           | 0 - 2 |
|                                                                                                                               | Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций                                                                           | 0 - 2 |
|                                                                                                                               | Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса (чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки) | 0 - 2 |
| Отпуск готовых блюд                                                                                                           | Соблюдает требования к подаче готового блюда (чистота тарелки: отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)                                                   | 0 - 2 |
|                                                                                                                               | Фактический вес блюда соответствует норме выхода блюда, указанной в технологической карте                                                                         | 0 - 2 |

|  |                                                                               |           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | Порционирует и отпускает блюдо в соответствии с технологической картой        | 0 - 2     |
|  | Соблюдает температуру подачи блюда                                            | 0 - 2     |
|  | Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция) | 0 - 2     |
|  | Консистенция каждого компонента блюда                                         | 0 - 2     |
|  | Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда                                   | 0 - 2     |
|  | <b>ИТОГО БАЛЛОВ</b>                                                           | <b>40</b> |

Критерий оценивается:

2 – признак прослеживается в полном объеме;

1 балл – показатель прослеживается частично;

0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

| Процент результативности |                | Оценка                  |
|--------------------------|----------------|-------------------------|
| от 90% до 100%           | 36 – 40 баллов | 5 (отлично)             |
| от 70% до 89%            | 28 – 35 баллов | 4 (хорошо)              |
| от 50% до 69%            | 20 – 27 баллов | 3 (удовлетворительно)   |
| менее 49%                | 0 – 19 баллов  | 2 (неудовлетворительно) |

## 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

### Организационно-педагогические условия

К проведению занятий по программе профессионального обучения допускаются штатные преподаватели образовательного учреждения (совместители внутренние и внешние) с соответствующей квалификацией преподаваемых дисциплин, а также преподаватели, привлеченные по договору возмездного оказания образовательных услуг физическим лицом, имеющих среднее профессиональное или высшее образование и стаж работы не менее 1 года в сфере преподаваемых дисциплин.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели (специалисты отрасли).

### Методическое обеспечение:

- методические рекомендации по выполнению практических работ
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

При организации учебного процесса по указанным дисциплинам используется следующее учебно-методическое обеспечение:

- рабочая программа по дисциплине;
- лекционный курс;
- методические указания по проведению практических занятий;
- методические указания для самостоятельной работы слушателей;
- фонд оценочных средств дисциплины и методики их применения для текущего и промежуточного контроля знаний;

- словарь основных терминов (гlossарий);
  - презентации.
- электронные ресурсы.

#### **Материально-техническое обеспечение**

| Наименование помещения | Вид занятий                                       | Наименование оборудования, программного обеспечения                                                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                      | 2                                                 | 3                                                                                                                                                       |
| Аудитория 314 БТФ      | Лекции                                            | Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт                                                                                              |
| Лаборатория два шефа   | Лабораторные работы                               | Оборудование, оснащение рабочих мест, инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом<br>Расходные материалы (при наличии) |
| Компьютерный Класс     | Практические и лабораторные занятия, тестирование | Компьютеры, обучающие тренажеры, программное обеспечение (указать)                                                                                      |

## **10. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **Список литературы**

#### **Основная литература:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск: РИПО, 2019. — 351 с.
2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
3. Васюкова А. Технология продукции общественного питания : учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с.
4. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва : Академия, 2017 – 400 с.
5. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт- Петербург : Лань, 2019. — 60 с.

6. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т. А. Якутина, Т. И. Турова, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 269 с. — (Среднее профессиональное образование).

7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

11. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

12. Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

14. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование).

#### **Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

#### **Составители программы:**

Верещак Вероника Валерьевна  
преподаватель ИСПО



Трубина Ирина Александровна  
к.т.н., доцент, институт ветеринарии  
и биотехнологий



Сыворотко Илья Владимирович  
Бренд-шеф ресторана «Кухня Family»

