

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»

Институт дополнительного профессионального образования  
и кадрового инжиниринга «Горизонт»



УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета,  
ректор ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Д.В. Терентьев

«25» февраля 2026 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки  
по профессии рабочего  
**16675 Повар**  
**3 разряд**

**Форма обучения: очная**

Программа утверждена ученым советом МГТУ  
Протокол № 4 «25» февраля 2026 г.

г. Магнитогорск, 2026

**Организация-разработчик:** Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Институт дополнительного профессионального образования и кадрового инжиниринга «Горизонт»

**Разработчик:**

кандидат педагогических наук, Дорфман Оксана Вячеславовна.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

- 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар 3-го разряда
- 1.2 Общая характеристика программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар 3 разряда

### **2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

### **4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

- 4.1 Учебный план
- 4.2 Календарный учебный план
- 4.3 Рабочие программы учебных дисциплин
  - 4.3.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики»
  - 4.3.2 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»
  - 4.3.3 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
  - 4.3.4 Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование и организация рабочего места»
  - 4.3.5 Рабочая программа учебной дисциплины «Специфика трудоустройства обучающихся в составе Российских студенческих отрядов»
- 4.4 Рабочие программы профессиональных модулей
  - 4.4.1 Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»
- 4.5 Программа учебной практики
- 4.6 Программа итоговой аттестации

### **5 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР 3-ГО РАЗРЯДА**

- 5.1 Порядок организации и проведения промежуточной аттестации
- 5.2 Порядок организации и проведения итоговой аттестации

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## (АННОТАЦИЯ)

### 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар 3-го разряда

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г. № 534 (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 29.02.2024 N 136, от 05.11.2024 N 768, от 10.09.2025 N 656);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные министром образования и науки РФ Д.В. Ливановым 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн;
- Тарифно-квалификационная характеристика по профессии рабочего 16675 Повар, ЕТКС, выпуск №51 ЕТКС.

Термины, определения и используемые сокращения:

**документ о квалификации** – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего;

**итоговая аттестация** – форма оценки степени и уровня освоения слушателем образовательной программы;

**квалификация** – уровень знаний, умений, навыков и компетенций, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности;

**квалификационный экзамен** – форма итоговой аттестации для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;

**компетенция** – динамическая комбинация знаний, умений и способность применять их для успешной профессиональной деятельности;

**обобщенная трудовая функция** – совокупность связанных между собой трудовых функций, сложившаяся в результате разделения труда в конкретном производственном или (бизнес) процессе;

**оценочные средства** - контрольные задания, а также описания форм и процедур, предназначенных для определения качества освоения слушателями учебного материала, учебной дисциплины (модуля), направленные на измерение степени сформированности компетенции, как в целом, так и отдельных ее компонентов;

**практика** – вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

**практический опыт** – результат обучения, включающий выполнение слушателями деятельности, завершающейся получением результата/продукта, значимого при выполнении трудовой, служебной функции, в условиях реального производства или в модельной ситуации;

**промежуточная аттестация** – оценка степени и уровня освоения слушателями отдельной части или всего объема учебной дисциплины (модуля) программы профессионального обучения, проводимая в формах, определенных учебным планом;

**профессиональное обучение** - вид образования, который направлен на приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий);

**результаты обучения** – компетенции, умения, знания, практический опыт, обеспечивающие соответствующую квалификацию;

**слушатель** – физическое лицо, осваивающее программу профессионального обучения;

**требования работодателей** – потребность или ожидание работодателей относительно компетенций работников конкретной специальности определенного квалификационного уровня;

**трудовая функция** – набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач процесса труда;

**трудовое действие** – процесс взаимодействия работника с предметом труда, при котором достигается определенная задача;

**учебный план** – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и форм промежуточной и итоговой аттестации обучающихся;

**фонд оценочных средств** – комплект контрольно-оценочных материалов, предназначенных для оценивания умений, знаний, практического опыта и компетенций на разных стадиях обучения.

В программе применены следующие сокращения:

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ИА – итоговая аттестация;

ЛПЗ – лабораторно-практические занятия;

МГТУ им. Г.И. Носова

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ПО – практический опыт;

ПК – профессиональная компетенция;

ПКР – практическая квалификационная работа;

ПП – производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

УП – учебная практика.

## **1.2 Общая характеристика программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар 3-го разряда**

Программа профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, обеспечивающей и регламентирующей объем, планируемые результаты, содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей в соответствии с установленными квалификационными требованиями или профессиональным стандартом: Повар по уровню квалификации 3.

**Целью обучения по программе** профессиональной подготовки является приобретение слушателями новых профессиональных знаний, умений, навыков и компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых функций (нового вида профессиональной деятельности) – производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания – с присвоением 3 квалификационного разряда по профессии рабочего «Повар», без повышения образовательного уровня.

**Срок освоения программы** профессиональной подготовки 144 часа (2 месяца).

Квалификация выпускника Повар 3 разряда.

К освоению программы профессиональной подготовки допускаются лица:

– различного возраста, без требований к уровню образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар может реализовываться как самостоятельно, так и в рамках освоения образовательных программ.

Выпускник, прошедший обучение и итоговую аттестацию по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях питания независимо от их организационно-правовых форм.

Программа реализуется на русском языке.

## 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

**Вид профессиональной деятельности** Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

**Основная цель вида профессиональной деятельности:** приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Описание трудовых функций** (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенная трудовая функция		Трудовые функции	
Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Уровень (подуровень) квалификации
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара (А/01.3)	3
		Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3)	3

### Особые условия допуска к работе и другие характеристики

Требования к образованию и обучению	Основное общее образование и профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки Прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Результатом освоения программы профессиональной подготовки является овладение обучающимися профессиональными компетенциями (ПК) по виду профессиональной деятельности: умениями, знаниями, практическим опытом.

ВПД	Код ПК	Содержание ПК	Практический опыт (ПО)	Умения	Знания
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
			Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Использовать посудомоечные машины	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
				Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
				Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

		кулинарных изделий	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
			Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
			Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
			Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	Производить обработку овощей, фруктов и грибов	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
			Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Нарезать и формовать овощи и грибы	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
				Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
				Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
				Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

				блюдо, напитков и кулинарных изделий	
				Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
				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	

## **4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **4.1 Учебный план**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
 «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»  
 Институт дополнительного профессионального образования  
 и кадрового инжиниринга «Горизонт»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета,  
 ректор ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»



Д.В. Терентьев

«25» февраля 2026 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы профессиональной подготовки  
 по профессии рабочего 16675 Повар

Квалификация: Повар  
 Форма обучения – очная

Разряд (класс, категория) - 3  
 Срок получения профессионального обучения  
 по программе – 144 часа

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего часов	в том числе аудиторные зан.			Промежуточная аттестация (неделя)	
			Сам. работа	Лек-ции	ПЗ	зачет	дифф. зачет
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>44</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>12</b>		
ОП.01	Основы экономики	6	2	2	2	зачет	
ОП.02	Основы калькуляции и учета	10	6	-	4	зачет	
ОП.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12	8	2	2	зачет	
ОП.04	Оборудование и организация рабочего места	12	8	-	4	зачет	
ОП.05	Специфика трудоустройства обучающихся в составе РСО	4	-	4	-	зачет	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>96</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>82</b>		
ПМ.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	36	14	-	22	зачет	
УП.01	Учебная практика	60	-	-	60		дифф. зачет
<b>ИТОГО</b>		<b>140</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		
Итоговая аттестация							
КЭ	Квалификационный экзамен	4					
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>94</b>		

**Формируемые компетенции**

Код	Содержание
ПК.1	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара
ПК.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## 4.2 Календарный учебный график (примерный)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»

### КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК программы профессиональной подготовки

по профессии рабочего **16675 Повар**

Наименование модуля/раздела/дисциплины/темы	Объем нагрузки для слушателя, ч.	Учебные недели								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Основы экономики	6	■								
Основы калькуляции и учета	10	■								
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	12	■	■							
Оборудование и организация рабочего места	12		■							
Специфика трудоустройства обучающихся в составе РСО	4			■						
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	36			■	■	■				
Учебная практика	60					■	■	■	■	
Итоговая аттестация	4									■

Всего: 144 часа

#### **4.3 Рабочие программы учебных дисциплин**

##### **4.3.1 Рабочая программа учебной дисциплины**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ**

**программы профессиональной подготовки по профессии  
рабочего 16675 Повар**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики» является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар.

## 1.2 Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар

Учебная дисциплина «Основы экономики» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

## 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Основы экономики» является сформировать у обучающихся базовое понимание принципов функционирования рыночной экономики и роли пищевой промышленности в ней, чтобы они осознавали взаимосвязь своей работы с общим экономическим успехом предприятия.

В результате освоения дисциплины слушатель *должен уметь*:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- анализировать внутреннюю и конкурентную среду организаций;
- определять потребности внешних потребителей;
- применять методы изучения рынка и формирования спроса на продукцию;
- определять этапы жизненного цикла продукции;
- определять состав трудовых ресурсов организации;
- планировать и организовывать работу коллектива;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработке, заработной платы, простоев.

В результате освоения дисциплины слушатель *должен знать*:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития Российской экономики;
- сущность, цели, принципы и функции маркетинга;
- составляющие компоненты маркетинговой деятельности в организации;
- виды конкуренции и методы конкурентной борьбы;
- критерии сегментирования потребительского рынка;
- виды и методы маркетинговых исследований;
- характеристики этапов жизненного цикла продукции;
- особенности стратегий ценообразования;
- основные подходы к управлению персоналом;
- типы кадровой политики.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку слушателей к освоению профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар и овладению

профессиональными компетенциями:

ПК 1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара

ПК 2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

**1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки 6 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 4 часа;
- самостоятельной работы 2 часа.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>6</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>4</b>
в том числе:	
- лекции	2
- лабораторные занятия	-
- практические занятия	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
Форма промежуточной аттестации – <i>зачет</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 «Основы экономики»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающегося	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 Основы рыночной экономики</b>		
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики. Отрасль в условиях рынка</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> Сущность и функции рынка. Рыночный механизм и его элементы. Предложение и спрос: рыночное равновесие. Нормативные документы, действующие в сфере общественного питания	2
	<b>Практические занятия:</b> Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Современное состояние и перспективы развития. Отраслевой рынок труда, характерные черты и особенности. Основные экономические показатели развития отрасли. Предприятие: понятие, основные признаки, цели, функции. Классификация по различным признакам. Организационно-правовые формы. Предприятия малого бизнеса в общественном питании	2
<b>Тема 1.2 Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала (лекции):</b> Методы прогнозирования товарооборота. Товарные запасы и показатели эффективности их использования. Основные фонды: понятие, классификация, показатели эффективности использования. Оборотные средства: сущность, состав и структура. Издержки производства и обращения: сущность, классификация, факторы влияющие на уровень издержек. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек. Механизмы ценообразования на продукцию.	2
	<b>Всего:</b>	<b>6</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП.01 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

##### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Учебный кабинет	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций. Рабочее место преподавателя: - компьютер с лицензионным программным обеспечением; - мультимедиа проектор. Рабочие места обучающихся: доска классная, комплект учебной мебели.

##### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

###### Основные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562367> (дата обращения: 18.02.2025).

2. Медведев, М. П. Основы правового регулирования в объектах общественного питания : учебное пособие / М. П. Медведев. - Минск : РИПО, 2021. - 202 с. - ISBN 978-985-7253-94-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916014> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Экономика предприятия: практический курс : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 492 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17191-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564945> (дата обращения: 14.02.2025).

###### Дополнительные источники

1. Ахинов, Г. А. Экономика общественного сектора : учебник / Г.А. Ахинов, И.Н. Мысляева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 341 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook\_5a7db7c026e742.59112535. - ISBN 978-5-16-020728-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2187022> (дата обращения: 18.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Заздравных, А. В. Экономика отраслевых рынков : учебник и практикум для вузов / А. В. Заздравных, Е. Ю. Бойцова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 359 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15225-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560891> (дата обращения: 10.02.2025).

###### Интернет-ресурсы:

1. Основная нормативная документация общепита 2025 года [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://horecaprofi.ru/docs?ysclid=m8efein2k3923406121>, свободный. — Загл. с экрана. яз. рус.

2. Памятки Роспотребнадзора. Оказание услуг общественного питания: что нужно знать [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://zpp.rospotrebnadzor.ru/handbook/pitanie/memos/48554>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
3. ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора. Общественное питание [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cgon.rospotrebnadzor.ru/biznesu/obshchestvennoe-pitanie/>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе промежуточной аттестации по дисциплине.

##### Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация слушателей по учебной дисциплине осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

##### Контрольные вопросы и задания зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	<ul style="list-style-type: none"><li>– Что такое рыночная экономика и каковы ее основные принципы?</li><li>– Опишите сущность и основные функции рынка.</li><li>– Что такое предложение и спрос? Как они влияют на рыночное равновесие?</li><li>– Какие нормативные документы регулируют деятельность предприятий общественного питания?</li><li>– В чем заключается роль и значение отрасли общественного питания в рыночной экономике?</li><li>– Охарактеризуйте современное состояние и перспективы развития отрасли общественного питания в вашем регионе.</li><li>– Какие характерные черты и особенности отраслевого рынка труда в сфере общественного питания?</li><li>– Перечислите основные экономические показатели развития отрасли общественного питания.</li><li>– Что такое предприятие? Назовите основные признаки, цели и функции предприятия.</li><li>– Какие существуют классификации предприятий общественного питания? Приведите примеры.</li><li>– Какие организационно-правовые формы предприятий наиболее распространены в общественном питании?</li><li>– Какую роль играют предприятия малого бизнеса в сфере общественного питания?</li><li>– Как рыночная конъюнктура влияет на меню и ценовую политику ресторана?</li></ul>	Тема 1.1 Принципы рыночной экономики. Отрасль в условиях рынка
2	<ul style="list-style-type: none"><li>– Что такое товарооборот предприятия общественного питания?</li><li>– Какие методы используются для прогнозирования товарооборота?</li><li>– Что такое товарные запасы? Как определить оптимальный размер товарных запасов?</li><li>– Какие показатели используются для оценки эффективности использования товарных запасов?</li><li>– Что такое основные фонды предприятия? Приведите примеры.</li><li>– Какие показатели используются для оценки эффективности использования основных фондов?</li><li>– Что такое оборотные средства предприятия? Каков их состав и структура?</li><li>– Что такое издержки производства и обращения?</li><li>– Какие виды издержек вы знаете? Приведите примеры.</li></ul>	Тема 1.2 Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Какие факторы влияют на уровень издержек на предприятиях общественного питания?</li> <li>– Какие показатели используются при анализе и планировании издержек?</li> <li>– Как формируются цены на продукцию общественного питания?</li> <li>– Какие механизмы ценообразования используются в общественном питании?</li> <li>– Как рассчитать себестоимость блюда и установить на него цену?</li> </ul>	
	Типовые задания	Тема 1.1 Принципы рыночной экономики. Отрасль в условиях рынка
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Объясните, как изменение доходов населения может повлиять на спрос на блюда в ресторане.</li> <li>– Перечислите основные нормативные документы, которые должен знать и соблюдать повар на рабочем месте</li> <li>– Проведите анализ рынка труда в сфере общественного питания в вашем регионе. Определите наиболее востребованные профессии и уровень заработной платы.</li> <li>– Сравните различные организационно-правовые формы предприятий общественного питания (например, ИП и ООО) с точки зрения ответственности, налогообложения и ведения отчетности.</li> <li>– Вы – повар в ресторане. Владелец просит вас предложить меры по увеличению прибыли ресторана. Ваши предложения?</li> <li>– Напишите небольшое эссе на тему: "Роль малого бизнеса в развитии общественного питания".</li> </ul>	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Рассчитайте товарооборот предприятия на основе данных о продажах за месяц.</li> <li>– Определите оптимальный размер товарных запасов продуктов для ресторана на неделю, учитывая сроки годности и объемы продаж.</li> <li>– Рассчитайте рентабельность продаж блюда, зная его себестоимость и цену реализации.</li> <li>– Проанализируйте структуру издержек предприятия общественного питания и предложите меры по их снижению.</li> <li>– Разработайте меню для кафе, учитывая сезонность продуктов и ценовую политику.</li> <li>– В связи с ростом цен на продукты питания необходимо пересмотреть цены в меню ресторана. Как вы будете это делать?</li> <li>– Составление плана: Разработайте план мероприятий по увеличению товарооборота предприятия общественного питания.</li> </ul>	Тема 1.2 Товарооборот и производственная программа предприятий общественного питания

Уровень результатов обучения определяется оценками: «зачтено», «не зачтено».  
Основные критерии оценки знаний и умений слушателя:

– **«зачтено»** ставится слушателям, успешно занимающимся по данной учебной дисциплине не имеющим задолженностей по результатам текущего контроля успеваемости и/или успешно прошедшим контрольное мероприятие;

– **«не зачтено»** ставится слушателю, имеющему задолженности по результатам текущего контроля успеваемости по данной учебной дисциплине.

#### **4.3.2 Рабочая программа учебной дисциплины**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

**программы профессиональной подготовки по профессии рабочего  
16675 Повар**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар.

### 1.2 Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

### 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Основы калькуляции и учета» является ознакомление слушателей с основами калькуляции и учета в пищевом производстве; подготовка к применению основ калькуляции и учета в последующей профессиональной деятельности в качестве повара или его помощника.

В результате освоения дисциплины слушатель *должен уметь*:

-работать с калькуляторами;

- вести учет тары на производстве;
- организовать количественный учет продуктов;
- документально оформлять поступление продуктов;
- составлять отчет о реализации и отпуске продуктов;
- проводить инвентаризацию на предприятии.

В результате освоения дисциплины слушатель *должен знать*:

- классификацию бухгалтерских документов;
- порядок пользования сборником рецептур;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- порядок ведения кассовых документов;
- порядок расчета с разными дебиторами и кредиторами.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку слушателей к освоению профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар и овладению профессиональными компетенциями:

ПК 1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара

ПК 2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

### 1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 10 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 4 часа;
- самостоятельной работы 6 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>10</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>4</b>
в том числе:	
- лекции	-
- лабораторные занятия	-
- практические занятия	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
Форма промежуточной аттестации – <i>зачет</i>	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.02 «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающегося	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 Основы калькуляции и учета</b>		
<b>Тема 1.1 Калькуляция и учет в пищевой промышленности</b>	<p><b>Практические занятия:</b>  Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и как основной нормативный документ для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд.  Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.  Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.  Оформление калькуляционных карточек.</p>	4
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Виды учета в организации питания. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.  Материальная ответственность, ее документальное оформление. Отчетность материально-ответственных лиц. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.  Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.</p>	6
	<b>Всего:</b>	<b>10</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП.02 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

##### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Учебный кабинет	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций. Рабочее место преподавателя: - компьютер с лицензионным программным обеспечением; - мультимедиа проектор. Рабочие места обучающихся: доска классная, комплект учебной мебели.

##### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

###### Основные источники

1. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819277> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143508> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

###### Дополнительные источники

1. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21009-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560893> (дата обращения: 18.02.2025)

2. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1034527> (дата обращения: 18.02.2025)

###### Интернет-ресурсы:

1. Основная нормативная документация общепита 2025 года [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://horecaprofi.ru/docs?ysclid=m8efein2k3923406121>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
2. Памятки Роспотребнадзора. Оказание услуг общественного питания: что нужно знать [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://zpp.rosпотребнадzor.ru/handbook/pitanie/memos/48554>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.

3. ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора. Общественное питание [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cgon.rospotrebnadzor.ru/biznesu/obshchestvennoe-pitanie/>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе промежуточной аттестации по дисциплине.

##### Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация слушателей по учебной дисциплине осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

##### Контрольные вопросы и задания зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	<ul style="list-style-type: none"><li>– Что такое калькуляция и для чего она нужна на предприятии общественного питания?</li><li>– Какие факторы влияют на формирование розничных цен на продукцию общественного питания?</li><li>– Что такое план-меню и каково его назначение? Какие виды планов-меню вы знаете?</li><li>– Как составляется план-меню? Какие факторы при этом учитываются?</li><li>– Что такое "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий"? Какую роль он играет в работе повара и бухгалтера-калькулятора?</li><li>– Как с помощью "Сборника рецептов" определить потребность в сырье и расход сырья на приготовление блюда?</li><li>– Что такое выход готового блюда и как он определяется?</li><li>– Опишите порядок калькуляции розничных цен на блюда и полуфабрикаты.</li><li>– Опишите порядок калькуляции розничных цен на мучные и кондитерские изделия.</li><li>– Как оформляется калькуляционная карточка? Какие данные в ней указываются?</li><li>– Что такое торговая наценка и как она влияет на цену блюда?</li><li>– Какие виды учета существуют в организации питания?</li><li>– В чем особенности бухгалтерского учета в общественном питании?</li><li>– Какие принципы организации бухгалтерского учета необходимо соблюдать на предприятии общественного питания?</li><li>– Какие существуют формы организации бухгалтерского учета в общественном питании?</li><li>– Назовите основные направления совершенствования учета и контроля отчетности.</li><li>– Что такое материальная ответственность? В каких случаях она возникает?</li><li>– Как оформляется документально материальная ответственность?</li><li>– Какие отчеты предоставляют материально-ответственные лица?</li><li>– Какие задачи стоят перед организацией учета в кладовых предприятий общественного питания?</li></ul>	Тема 1.1 Калькуляция и учет в пищевой промышленности

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Какие правила организации учета в кладовых необходимо соблюдать?</li> <li>– Какие существуют источники поступления продуктов и тары на предприятие питания?</li> <li>– Как документально оформляется поступление сырья и товаров от поставщиков?</li> <li>– Как организовать количественный учет продуктов в кладовой?</li> <li>– Что такое товарная книга? Как она ведется?</li> <li>– Что такое товарные потери? Какие виды товарных потерь вы знаете?</li> <li>– Как происходит списание товарных потерь? Какие документы при этом оформляются?</li> <li>– Как документально оформляется отпуск продуктов из кладовой?</li> <li>– Как организован учет на производстве (в цехах) предприятия общественного питания?</li> <li>– Что входит в состав товарооборота общественного питания?</li> </ul>	
№	Типовые задания	Тема 1.1 Калькуляция и учет в пищевой промышленности
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Используя "Сборник рецептов", рассчитайте количество продуктов, необходимых для приготовления 10 порций борща украинского.</li> <li>– Составьте калькуляционную карточку на блюдо "Салат Оливье", указав все необходимые ингредиенты, их количество, цену и стоимость. Рассчитайте себестоимость одной порции салата и установите розничную цену с учетом торговой наценки.</li> <li>– Составьте план-меню на один день для кафе быстрого питания, учитывая ассортимент, сезонность и ценовую политику.</li> <li>– В связи с повышением цен на овощи необходимо пересмотреть калькуляцию на овощные салаты. Опишите ваши действия.</li> <li>– Объясните, почему важно правильно калькулировать блюда и как это влияет на прибыльность предприятия.</li> <li>– Составьте план мероприятий по оптимизации ассортимента и ценовой политики предприятия общественного питания.</li> <li>– Оформите приходную накладную на поступление продуктов от поставщика.</li> <li>– Заполните требование в кладовую на отпуск продуктов для приготовления блюд в цехе.</li> <li>– Составьте акт на списание товарных потерь (например, испорченных овощей).</li> <li>– Ведите товарную книгу кладовщика в течение недели, фиксируя поступление и отпуск продуктов.</li> <li>– При проведении инвентаризации в кладовой обнаружена недостача продуктов. Опишите порядок действий в данной ситуации.</li> <li>– Объясните, почему важно правильно вести учет</li> </ul>	

	продуктов и товаров на предприятии общественного питания. – Составьте план мероприятий по улучшению учета и контроля на предприятии общественного питания.	
--	---	--

Уровень результатов обучения определяется оценками: «зачтено», «не зачтено».

Основные критерии оценки знаний и умений слушателя:

– **«зачтено»** ставится слушателям, успешно занимающимся по данной учебной дисциплине не имеющим задолженностей по результатам текущего контроля успеваемости и/или успешно прошедшим контрольное мероприятие;

– **«не зачтено»** ставится слушателю, имеющему задолженности по результатам текущего контроля успеваемости по данной учебной дисциплине.

### **4.3.3 Рабочая программа учебной дисциплины**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**программы профессиональной подготовки по профессии рабочего  
16675 Повар**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар.

## 1.2 Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

## 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обеспечить приобретение обучающимися базовых знаний и практических навыков в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, необходимых для безопасного и качественного приготовления пищи в соответствии с требованиями нормативных документов.

В результате освоения дисциплины слушатель *должен уметь*:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины слушатель *должен знать*:

- основные понятия и термины физиологии;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку слушателей к освоению профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар и овладению профессиональными компетенциями:

ПК 1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара

ПК 2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

**1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки 12 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 4 часа;
- самостоятельной работы 8 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>4</b>
в том числе:	
- лекции	2
- лабораторные занятия	-
- практические занятия	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
Форма промежуточной аттестации – <i>зачет</i>	

**3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающегося	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</b>		
<b>Тема 1.1 Пищевое производство. Санитария и гигиена пищевого производства</b>	<p><b>Содержание обучения (лекции):</b> Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.</p>	2
	<p><b>Практические занятия:</b> Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.</p>	2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Понятия о микроорганизмах. Физиология микроорганизмов. Микробные и немикробные пищевые отравления. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.</p>	8
	<b>Всего:</b>	<b>12</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП.03 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

##### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Учебный кабинет	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций. Рабочее место преподавателя: - компьютер с лицензионным программным обеспечением; - мультимедиа проектор. Рабочие места обучающихся: доска классная, комплект учебной мебели.

##### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

###### Основные источники

1. Габдукаева, Л. З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалева ; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2023. - 176 с. - ISBN 978-5-7882-3347-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2172358> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Литвина, И. В. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / И. В. Литвина. - Минск : РИПО, 2024. - 210 с. - ISBN 978-985-895-221-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2174126> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

###### Дополнительные источники

1. Гавриченко, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченко, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2020. - 210 с. - ISBN 978-985-503-986-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214820> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051245> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

###### Интернет-ресурсы:

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/RUrL/QA4rCtaRj>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» - дополнение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/6nWC/9rbEXpST8>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/KUEE/gzkVgDZLV>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
  4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/DA6a/F1C9dVaeu>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе промежуточной аттестации по дисциплине.

##### Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация слушателей по учебной дисциплине осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

##### Контрольные вопросы и задания зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	<p>Микробиологическая безопасность пищевого производства</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Какие микроорганизмы чаще всего вызывают порчу продуктов питания?</li><li>2. Назовите основные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.</li><li>3. Какие условия благоприятны для развития микроорганизмов в продуктах питания?</li><li>4. Какие методы используются для предотвращения порчи сырья и готовой продукции? Опишите принцип их действия.</li><li>5. Что такое схема микробиологического контроля? Какие этапы она включает?</li><li>6. Какие показатели микробиологической безопасности контролируются в общепите?</li></ol>	<p>Тема 1.1 Пищевое производство. Санитария и гигиена пищевого производства</p>
2	<p>Личная гигиена работников пищевого производства и ХАССП</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Перечислите основные правила личной гигиены работников пищевых производств.</li><li>2. Какие требования предъявляются к внешнему виду повара?</li><li>3. Какие требования предъявляются к форменной одежде повара? Как часто она должна меняться?</li><li>4. Какова цель и периодичность медицинских обследований работников общепита?</li><li>5. Какие факторы внешней среды могут влиять на здоровье человека, работающего в общепите?</li><li>6. Какие требования к личной и производственной гигиене выдвигает система ХАССП?</li><li>7. Что такое ХАССП? Какие принципы в ней заложены?</li></ol>	
3	<p>Требования ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Какие требования ХАССП предъявляются к содержанию помещений в организации питания?</li><li>2. Какие требования предъявляются к содержанию оборудования и инвентаря?</li><li>3. Как часто должна проводиться уборка и дезинфекция помещений и оборудования?</li><li>4. Что такое дезинфекция, дезинсекция и дератизация? Какие методы применяются для их проведения?</li></ol>	

	5. Какие требования предъявляются к моющим и дезинфицирующим средствам?	
4	<p>Микроорганизмы, пищевые отравления и инфекции</p> <p>1. Что такое микроорганизмы? Какие типы микроорганизмов встречаются в пищевых продуктах?</p> <p>2. Опишите основные этапы жизненного цикла бактерий.</p> <p>3. Чем отличаются пищевые инфекции от пищевых отравлений?</p> <p>4. Назовите основные возбудители пищевых инфекций и отравлений микробного происхождения.</p> <p>5. Какие продукты наиболее часто становятся причиной пищевых отравлений?</p> <p>6. Перечислите симптомы основных пищевых отравлений и инфекций.</p> <p>7. Какие меры профилактики пищевых отравлений и инфекций необходимо соблюдать на предприятиях общественного питания?</p> <p>8. Что такое глистные заболевания? Как они могут передаваться через пищу?</p> <p>9. Какие пищевые отравления относятся к немикробным? (Например, отравление грибами, ядовитыми растениями, солями тяжелых металлов)</p>	
5	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря</p> <p>1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к содержанию помещений в организациях питания?</p> <p>2. Какие требования предъявляются к оборудованию и инвентарю?</p> <p>3. Какие гигиенические требования предъявляются к освещению в производственных помещениях?</p> <p>4. Почему необходима маркировка оборудования, инвентаря и посуды? Какие существуют правила маркировки?</p> <p>5. Какие материалы разрешены для использования в контакте с пищевыми продуктами?</p>	
№	Типовые задания	Тема 1.1 Пищевое производство. Санитария и гигиена пищевого производства
1	<p>Микробиологическая безопасность пищевого производства</p> <p>1. На кухне обнаружены продукты с признаками порчи (изменение цвета, запаха, консистенции). Опишите ваши действия.</p> <p>2. Составьте схему микробиологического контроля для процесса приготовления салата.</p> <p>3. Сопоставьте различные методы консервирования с их эффективностью в отношении различных видов микроорганизмов.</p> <p>4. Классифицируйте продукты питания по степени риска микробиологической порчи.</p>	

2	<p>Личная гигиена работников пищевого производства и ХАССП</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составьте инструкцию для новых сотрудников по правилам мытья рук и использования дезинфицирующих средств.</li> <li>2. Продемонстрируйте правильную технику мытья рук.</li> <li>3. Кейс-стади: Опишите действия повара, который почувствовал себя плохо на работе (симптомы отравления или инфекционного заболевания).</li> <li>4. Вопрос на размышление: Почему соблюдение личной гигиены так важно на предприятиях общественного питания?</li> </ol>	
3	<p>Требования ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практическое задание: Выбрать дезинфицирующее средство для обработки конкретной поверхности (например, разделочной доски) и рассчитать концентрацию раствора.</li> <li>2. Разработка плана: Разработать план уборки и дезинфекции кухонного помещения.</li> <li>3. Анализ ситуации: Опишите, какие действия необходимо предпринять при обнаружении грызунов или насекомых в производственном помещении.</li> <li>4. Составление чек-листа: Составьте чек-лист для проверки санитарного состояния кухонного оборудования</li> </ol>	
4	<p>Микроорганизмы, пищевые отравления и инфекции</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация: Классифицируйте пищевые отравления по происхождению (микробные, немикробные).</li> <li>2. Сопоставление: Сравните симптомы и меры профилактики сальмонеллеза и ботулизма.</li> <li>3. Анализ случая: Опишите действия при подозрении на пищевое отравление у посетителя ресторана.</li> <li>4. Разработка памятки: Создайте памятку для поваров о профилактике пищевых отравлений.</li> </ol>	
5	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарисуйте схему правильного размещения оборудования на кухне с учетом технологического процесса и требований санитарии.</li> <li>2. Маркировка: Приведите примеры правильной маркировки разделочных досок и ножей.</li> <li>3. Анализ материалов: Оцените преимущества и недостатки использования различных материалов (нержавеющая сталь, пластик, дерево) для кухонного инвентаря.</li> </ol>	

Уровень результатов обучения определяется оценками: «зачтено», «не зачтено».

Основные критерии оценки знаний и умений слушателя:

– **«зачтено»** ставится слушателям, успешно занимающимся по данной учебной дисциплине не имеющим задолженностей по результатам текущего контроля успеваемости и/или успешно прошедшим контрольное мероприятие;

– **«не зачтено»** ставится слушателю, имеющему задолженности по результатам текущего контроля успеваемости по данной учебной дисциплине.

#### **4.3.4 Рабочая программа учебной дисциплины**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОБОРУДОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**программы профессиональной подготовки по профессии рабочего  
16675 Повар**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОБОРУДОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование и организация рабочего места» является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар.

## 1.2 Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар

Учебная дисциплина «Оборудование и организация рабочего места» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

## 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Оборудование и организация рабочего места» является обеспечить освоение знаний и навыков по эффективному и безопасному использованию кухонного оборудования, а также рациональной организации рабочего места, необходимых для качественного выполнения профессиональных обязанностей повара.

В результате освоения дисциплины слушатель *должен уметь*:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате освоения дисциплины слушатель *должен знать*:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку слушателей к освоению профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар и овладению профессиональными компетенциями:

ПК 1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара

ПК 2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## 1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 12 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 4 часа;
- самостоятельной работы 8 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>4</b>
в том числе:	
- лекции	-
- лабораторные занятия	-
- практические занятия	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
Форма промежуточной аттестации – <i>зачет</i>	

**3.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОП.04 ОБОРУДОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающегося	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 Оборудование и организация рабочего места</b>		
<p><b>Тема 1.1</b> <b>Техническое оснащение и организация рабочего места повара</b></p>	<p><b>Практические занятия:</b> Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.</p>	4
	<p><b>Самостоятельная работа:</b> Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Основные части и детали машин. Картофелеочистительная машина МОК 125. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Возможные неисправности в работе. Безопасные условия труда. Общая характеристика овощерезательных машин: назначение, устройство, правила эксплуатации, принцип действия. Овощерезательные машины МРО – 200, ПУ – 06. Инвентарь для обработки овощей: разделочные доски, карбовочный нож, нож для доочистки овощей, ножи для фигурной нарезки овощей. Безопасные условия труда Машины для обработки мяса МИМ – 82, МИМ 105. Фаршемешалка МС – 150. Рыбоочиститель РО – 1М. устройство, принцип действия, правила эксплуатации, безопасные условия труда Устройство, правила эксплуатации электронных весов, слайсеров. Устройство, правила эксплуатации слайсеров. Безопасные условия труда. Характеристика производственного инвентаря и приспособлений, используемых в холодном цехе Устройство, правила эксплуатации ПЭСМ – 4 ШБ,</p>	8

	<p>Пароконвектомата, СВЧ – печи, безопасные условия труда.</p> <p>Характеристика жарочного оборудования: устройство, правила эксплуатации электрической сковороды СЭ 1, фритюрницы ФЭСМ – 20, жарочного шкафа ШЖЭСМ – 2К.</p> <p>Устройство, правила эксплуатации, принцип действия мармитов для первых блюд МСЭСМ-3, для вторых блюд МСЭСМ-110</p>	
	<b>Всего:</b>	<b>12</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП.04 ОБОРУДОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

##### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Учебный кабинет	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций. Рабочее место преподавателя: - компьютер с лицензионным программным обеспечением; - мультимедиа проектор. Рабочие места обучающихся: доска классная, комплект учебной мебели.

##### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

###### Основные источники

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К. Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1092560> (дата обращения: 18.02.2025)

2. Жукович, Т. Г. Оборудование объектов общественного питания. Практикум : учебное пособие / Т. Г. Жукович. - Минск : РИПО, 2023. - 72 с. - ISBN 978-985-895-113-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2173553> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

###### Дополнительные источники

1. Курочкин, А. А. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях : учебное пособие / А. А. Курочкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 124 с. - ISBN 978-5-9729-1023-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902209> (дата обращения: 18.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051245> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

###### Интернет-ресурсы:

1. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/RUrL/QA4rCtaRj>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
2. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» - дополнение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/6nWC/9rbEXpST8>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.

3. Оборудование для общепита: ассортимент и как выбрать кухонное оборудование [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.complex-trade.ru/blog/oborudovanie-dlya-obshchepita-assortiment-i-kak-vybrat-kukhonnoe-oborudovanie/>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/DA6a/F1C9dVaeu>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе промежуточной аттестации по дисциплине.

##### Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация слушателей по учебной дисциплине осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

##### Контрольные вопросы и задания зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	<p>Кулинарная обработка и организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Охарактеризуйте основные способы кулинарной обработки продуктов. В чем их суть и как они влияют на продукт?</li><li>2. Как организуется работа зон кухни, предназначенных для обработки сырья (овощной, мясной, рыбный цеха)? Какие требования предъявляются к этим зонам?</li><li>3. Как организуется работа зон кухни, предназначенных для приготовления полуфабрикатов? Какие требования предъявляются к этим зонам?</li><li>4. Охарактеризуйте организацию рабочего места повара в мясном, рыбном и овощном цехах. Какое оборудование и инвентарь там используются?</li><li>5. Какие требования предъявляются к освещению, вентиляции и температурному режиму в этих цехах?</li></ol>	Тема 1.1 Техническое оснащение и организация рабочего места повара
2	<p>Организация рабочих мест для приготовления горячей кулинарной продукции</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Как организуется работа зоны кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции? Какие требования предъявляются к этой зоне?</li><li>2. Охарактеризуйте организацию рабочего места повара в горячем цехе. Какое оборудование и инвентарь там используются?</li><li>3. Какие особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях?</li><li>4. Как осуществляется контроль температуры и времени приготовления блюд в горячем цехе?</li><li>5. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с тепловым оборудованием?</li></ol>	
3	<p>Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Как организуется работа зоны кухни, предназначенной для приготовления холодной кулинарной продукции? Какие требования предъявляются к этой зоне?</li><li>2. Охарактеризуйте организацию рабочего места повара в холодном цехе. Какое оборудование и инвентарь там используются?</li><li>3. Какие особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе (если он есть)?</li></ol>	

	<p>4. Какие требования предъявляются к температурному режиму в холодном цехе? Почему это важно?</p> <p>5. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с ножами и слайсерами?</p>	
4	<p>Организация реализации готовой кулинарной продукции</p> <p>1. Как организуется реализация готовой кулинарной продукции в различных формах обслуживания (ресторан, кафе, столовая, кулинария)?</p> <p>2. Какие общие требования предъявляются к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции?</p> <p>3. Как организуется рабочее место повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания?</p> <p>4. Какие типы оборудования используются для поддержания температуры готовых блюд на линии раздачи?</p> <p>5. Какие требования предъявляются к внешнему виду и гигиене повара, работающего на линии раздачи?</p>	
5	<p>Структура производства организации питания и организация складского хозяйства</p> <p>1. Опишите структуру производства в организации питания (цеха, отделения, складские помещения, зал обслуживания).</p> <p>2. Какие общие требования предъявляются к организации рабочих мест повара в организации питания? (Оптимальное размещение оборудования, освещение, вентиляция, безопасность)</p> <p>3. Как организуется работа складских помещений в соответствии с типом организации питания?</p> <p>4. Что такое нормируемые и ненормируемые потери? Приведите примеры.</p> <p>5. Какие правила приемки, хранения и отпуса сырья и пищевых продуктов необходимо соблюдать? (Товарное соседство, температурный режим, сроки хранения, маркировка)</p>	
6	<p>Требования к материалам и основные части машин</p> <p>1. Какие требования предъявляются к материалам, используемым для изготовления кухонных машин?</p> <p>2. Назовите основные части и детали кухонных машин</p> <p>3. Какие типы материалов чаще всего используются для изготовления кухонного оборудования?</p> <p>4. Почему важно знать устройство кухонных машин?</p> <p>5. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при работе с кухонным оборудованием?</p>	
№	Типовые задания	Тема 1.1 Техническое оснащение и организация рабочего места повара
1	<p>Кулинарная обработка и организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p> <p>1. Опишите последовательность действий повара при подготовке мяса к жарке в мясном цехе, включая</p>	

	<p>организацию рабочего места.</p> <p>2. Нарисуйте схему размещения оборудования в овощном цехе с учетом требований технологического процесса и безопасности.</p> <p>3. Сравните организацию рабочего места повара в мясном и рыбном цехах. В чем сходства и различия?</p> <p>4. Разработайте инструкцию по безопасности при работе с мясорубкой.</p> <p>5. Почему важно соблюдать последовательность операций при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов?</p>	
2	<p>Организация рабочих мест для приготовления горячей кулинарной продукции</p> <p>1. Опишите последовательность действий повара при приготовлении борща в суповом отделении, включая организацию рабочего места и использование оборудования.</p> <p>2. Нарисуйте схему размещения оборудования в горячем цехе с учетом требований технологического процесса и безопасности.</p> <p>3. Сравните организацию рабочего места повара в суповом и соусном отделениях. В чем сходства и различия?</p> <p>4. Разработайте инструкцию по безопасности при работе с плитой и духовым шкафом.</p> <p>5. Почему важно правильно организовать рабочее место в горячем цехе?</p>	
3	<p>Организация рабочих мест для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>1. Опишите последовательность действий повара при приготовлении салата "Оливье" в холодном цехе, включая организацию рабочего места и использование оборудования.</p> <p>2. Нарисуйте схему размещения оборудования в холодном цехе с учетом требований технологического процесса и безопасности.</p> <p>3. Сравните организацию рабочего места повара в холодном и горячем цехах. В чем сходства и различия?</p> <p>4. Разработайте инструкцию по безопасности при работе с слайсером.</p> <p>5. Почему важно соблюдать санитарные нормы при приготовлении холодных блюд?</p>	
4	<p>Организация реализации готовой кулинарной продукции</p> <p>1. Опишите организацию рабочего места повара на линии раздачи в столовой.</p> <p>2. Разработайте план контроля температуры готовых блюд на линии раздачи.</p> <p>3. Сравните организацию рабочего места повара на линии раздачи в ресторане и столовой.</p> <p>4. Разработайте инструкцию для повара по правилам отпуска готовой кулинарной продукции.</p>	

	5. Почему важно правильно организовать процесс реализации готовой кулинарной продукции?	
5	<p>Структура производства организации питания и организация складского хозяйства</p> <p>1. Нарисуйте схему организации производства в ресторане, указав все цеха, отделения и складские помещения.</p> <p>2. Опишите действия повара при обнаружении испорченного продукта на складе.</p> <p>3. инструкцию по приемке и хранению замороженных продуктов.</p> <p>4. Рассчитайте нормируемые потери при первичной обработке овощей.</p> <p>5. Почему важно правильно организовать работу складского хозяйства в организации питания?</p>	
6	<p>Требования к материалам и основные части машин</p> <p>1. Опишите устройство мясорубки, указав основные части и их функции.</p> <p>2. Сравните преимущества и недостатки использования нержавеющей стали и алюминия для изготовления кухонного оборудования.</p> <p>3. Разработайте инструкцию по технике безопасности при работе с куттером.</p> <p>4. Определите причину неисправности мясорубки (например, заклинивание) и предложите способ ее устранения.</p> <p>5. Почему важно правильно выбирать материал для кухонного оборудования?</p>	

Уровень результатов обучения определяется оценками: «зачтено», «не зачтено».

Основные критерии оценки знаний и умений слушателя:

– **«зачтено»** ставится слушателям, успешно занимающимся по данной учебной дисциплине не имеющим задолженностей по результатам текущего контроля успеваемости и/или успешно прошедшим контрольное мероприятие;

– **«не зачтено»** ставится слушателю, имеющему задолженности по результатам текущего контроля успеваемости по данной учебной дисциплине.

#### **4.3.4 Рабочая программа учебной дисциплины**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Специфика трудоустройства обучающихся в составе Российских студенческих отрядов**

**программы профессиональной подготовки по профессии рабочего  
16675 Повар**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 Специфика трудоустройства обучающихся в составе Российских студенческих отрядов

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Специфика трудоустройства обучающихся в составе Российских студенческих отрядов» является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы** профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар.

Учебная дисциплина «Специфика трудоустройства обучающихся в составе Российских студенческих отрядов» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

### 1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины является формирование знаний и навыков, необходимых для успешного трудоустройства в составе Российских студенческих отрядов (РСО), а также понимание правовых, организационных и психологических аспектов работы в студенческом отряде и построения карьерного пути внутри движения.

В результате освоения дисциплины слушатель *должен знать*:

- Современное состояние и тенденции развития движения студенческих отрядов в России;
- Место и роль студенческих отрядов в современной системе трудоустройства молодежи;
- Нормативно-правовые основы деятельности РСО;
- Структуру, организацию и основные направления деятельности РСО;
- Преимущества и особенности трудовых проектов РСО;
- Возможности планирования и реализации профессиональной карьеры в рамках движения РСО.

В результате освоения дисциплины слушатель *должен уметь*:

- Анализировать свои профессиональные навыки и соотносить их с требованиями к участникам отряда;
- Оценивать свои профессиональные возможности и потребности;
- Ставить цели и планировать шаги по достижению карьерных целей в рамках РСО;
- Адаптироваться к новым условиям труда и жизни в коллективе студенческого отряда;
- Использовать возможности РСО для профессионального развития и повышения квалификации.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку слушателей к освоению программы профессиональной подготовки и овладению профессиональными компетенциями, с последующим применением их на практике:

ПК 1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара

ПК 2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

### 1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 4 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 4 часа;
- самостоятельной работы 0 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	4
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	4
в том числе:	
- лекции	4
- лабораторные занятия	-
- практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
Форма промежуточной аттестации – <i>зачет</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Специфика трудоустройства обучающихся в составе Российских студенческих отрядов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала слушателя	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел I</b>	<b>Организация деятельности студенческих отрядов</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Тенденции развития студенческих отрядов в России</b>	<b>2</b>
	<p><i>Содержание учебного материала (лекции):</i></p> <p>Современное движение студенческих отрядов. Анализ современного движения студенческих отрядов. Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность студенческих отрядов. Порядок формирования и организации деятельности студенческих отрядов РСО. Функции членов штаба. Основные этапы деятельности Студенческого отряда. Руководство деятельностью. Финансовая деятельность. Агитационная кампания. Обучение участников студенческих отрядов. Основные преимущества студенческих отрядов для работодателей по сравнению с другими работниками. Уровни трудовых проектов РСО.</p>	2
<b>Раздел II</b>	<b>Профессиональная адаптация, трудоустройство участников студенческих отрядов</b>	
<b>Тема II.1.</b>	<b>Карьерный путь участника студенческого отряда</b>	<b>2</b>
	<p><i>Содержание учебного материала (лекции):</i></p> <p>Социальная, профессиональная и психологическая адаптация. Новые жизненные и профессиональные задачи. квалификации. Психологическая совместимость. Психологическая характеристика профессии. Психологический климат в коллективе. Вхождение в корпоративную культуру. Профессиональный этикет и правила поведения на рабочем месте. Планирование и реализация профессиональной карьеры. Самообразование и повышение квалификации.</p> <p>Заключение договора. Периоды трудоустройства. Ответственность.</p> <p>Права и обязанности участника трудового проекта РСО: согласование с Заказчиком кандидатуры для трудоустройства; прохождение участниками Отряда первичного и периодического медицинского освидетельствования; комплект документов для трудоустройства; замены участников Отряда в соответствии с графиком работы и технологическим процессом соответствующего структурного подразделения, не явившихся на работу или не допущенных к работе; выполнение производственных показателей в структурных подразделениях; межсменный отдых бойцов студенческого отряда; отчётные документы бойцов студенческих отрядов, вернувшихся с работы.</p>	2
<b>Всего:</b>		<b>4</b>

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **ОП.05 Специфика трудоустройства обучающихся в составе** **Российских студенческих отрядов**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия универсального учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- законы и нормативные документы

Технические средства обучения:

- профессиональное программное обеспечение;
- «КонсультантПлюс»,
- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа проектор,
- различные носители информации

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Методические рекомендации по организации и обеспечению поддержки студенческих отрядов в образовательной организации / Сост. Дерягин Н.М. – Курган: Детско-юношеский центр, 2013. 22 с.
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438
3. Профессиональный стандарт «Специалист, участвующий в организации деятельности детского коллектива (вожатый)» рег. № 1235, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 840н от 25 декабря 2018 г.
4. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года // Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 №996-р
5. Федеральный закон Российской Федерации №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012
6. Пономарев А.В. Воспитательный потенциал студенческого самоуправления в подготовке конкурентоспособных специалистов : монография / А.В. Пономарев, М.А. Бердников. Екатеринбург : УГУ-УПИ, 2006. – 273 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Степанова Н.А., Каримов Р.М., Кудрина М.А. Подготовка студентов к работе в российских студенческих отрядах // Гуманитарные исследования Центральной России. 2022. №1 (22). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/podgotovka-studentov-k-rabote-v-rossiyskih-studencheskih-otryadah> (дата обращения: 25.01.2025).
1. Молодежь и рынок труда. Конкурентоспособность в современных социально-экономических условиях : материалы межд.науч.-практ.конф. / ред. Колл. И.В. Барынькин, Н.Я. Гарафутдинова, Н.А. орлова и др. – Омск : ОГПУ, 2006. – 308 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. РСО. Режим доступа: <https://трудкрут.рф/> (Дата обращения 20.01.2025 г.)

2. Студенческий отряд им. С.С. Уваровского Режим доступа: <https://www.magtu.ru/vneuchebnaya-deyatelnost/studencheskie-organizatsii/studencheskij-otryad-im-s-s-uvarovskogo.html> (Дата обращения 10.01.2025 г.)

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по дисциплине: реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе промежуточной аттестации по дисциплине.

##### Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация слушателей по учебной дисциплине, осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

##### Контрольные вопросы и задания зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	Опишите основные этапы деятельности студенческого отряда.	Тема 1.1
2	Какие виды обучения проходят участники студенческих отрядов перед трудоустройством?	
3	Какие преимущества имеют студенческие отряды для работодателей по сравнению с другими работниками?	
4	Какие права и обязанности имеет участник трудового проекта РСО?	Тема 2.1
5	Как можно спланировать и реализовать профессиональную карьеру в рамках движения РСО?	
6	Какую роль играет самообразование и повышение квалификации в профессиональном развитии участника студенческого отряда?	

№	Типовые задания	Тема
1	Сравнительный анализ: "Сравните различные типы студенческих отрядов по целям и задачам". Составление схемы: "Порядок формирования и организации деятельности студенческих отрядов РСО".	1.1
2	Практическое задание: Составьте памятку для участника студенческого отряда о правилах поведения в конфликтной ситуации. Кейс-стади: "Конфликтная ситуация между участниками студенческого отряда: как ее разрешить, используя знания о психологической совместимости и профессиональном этикете?" Анализ документа: "Проанализируйте образец трудового договора, заключаемого с участником студенческого отряда, и выделите основные права и обязанности сторон".	2.1

#### **4.4 Рабочие программы профессиональных модулей**

##### **4.4.1 Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 16675 Повар»**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР  
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего  
16675 Повар**

Магнитогорск, 2025

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара

ПК 2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## 1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### *иметь практический опыт:*

–подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

–обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

–подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

–подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

–приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

–выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

–упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос

–отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

### *уметь:*

–проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

–использовать посудомоечные машины

–чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

–упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

–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

**знать:**

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- 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

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 36 часов, включая:

- самостоятельную работу – 14 часов;
- обязательную аудиторную учебную нагрузку – 22 часа.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Планируемые результаты освоения Программы определяются с учетом анализа трудовых функций Профессионального стандарта, принятых за основу формирования программы

Профессиональный стандарт	Наименование результата обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД)	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Обобщенная трудовая функция	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
1. Трудовая функция	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Необходимые умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Необходимые знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
2. Трудовая функция	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Необходимые умения	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
Необходимые знания	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 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
ПК 1-2	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	5	3	3	2
ПК 1-2	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	5	3	3	2
ПК 1-2	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	5	3	3	2
ПК 1-2	Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы	5	3	3	2
ПК 1-2	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6	4	4	2
ПК 1-2	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	5	3	3	2
ПК 1-2	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	5	3	3	2
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>14</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>		<b>36</b>
<b>РАЗДЕЛ 1 Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>5</b>
<b>Тема 1.1 Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Практические занятия:</b> Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из грибов.	3
	<b>Самостоятельная работа:</b> Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, грибов, пряностей. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей. Обработка плодовых овощей и грибов.	2
<b>РАЗДЕЛ 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>5</b>
<b>Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> Использование различных технологий приготовления и оформления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	2
	<b>Практические занятия:</b> Приготовление каш. Приготовление блюд и гарниров из круп. Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста	3
<b>РАЗДЕЛ 3 Приготовление супов и соусов</b>		<b>5</b>
<b>Тема 3.1 Приготовление супов и соусов</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> Требования к качеству супов и соусов. Условия и сроки хранения супов и соусов. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.	2
	<b>Практические занятия:</b> Приготовление бульонов, отваров, супов. Приготовление соусов.	3
<b>РАЗДЕЛ 4 Приготовление блюд из рыбы</b>		<b>5</b>

<b>Тема 4.1</b> <b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Организация работы горячего цеха, при приготовлении блюд из рыбы. Правила техники безопасности. Значение в питании, классификация. Сроки хранения отварных, жареных, замеченных блюд из рыбы, правила подачи.	2
	<b>Практические занятия:</b> Отварные блюда из рыбы, технология приготовления. Жареные блюда из рыбы, технология приготовления. Запеченные блюда из рыбы, технология приготовления. Блюда из рыбной котлетной массы, технология приготовления.	3
<b>РАЗДЕЛ 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>6</b>
<b>Тема 5.1</b> <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья	2
	<b>Практические занятия:</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовления полуфабрикатов домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	4
<b>РАЗДЕЛ 6 . Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>		<b>5</b>
<b>Тема 6.1</b> <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств	2

	продуктов.	
	<b>Практические занятия:</b> Приготовление и оформление бутербродов гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.	3
<b>РАЗДЕЛ 7 . Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>5</b>
<b>Тема 7.1</b> <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	2
	<b>Практические занятия:</b> Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление холодных и горячих напитков.	3
<b>Итого</b>		<b>36</b>

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Учебно-производственная мастерская	<p>М 101 Мастерская учебной кухни ресторана:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Аппарат упак. вакуумный INOKOR IVP-260/PD</li> <li>– БАК 35 л. п/п с крышкой д/пищ. Продуктов</li> <li>– Бачок (20л.)</li> <li>– Блендер "KENWOOD" BL 745</li> <li>– Блендер DEXP SX-100</li> <li>– Блендер Namitoh Beasn HNB 250S-CE</li> <li>– Блендер JAU BL – 1500</li> <li>– Блендер POLARIS PHB 1065 погружной чёрный/нержавеющая сталь</li> <li>– Ванна для темперирования шоколада MiniMeltin choc Martelatto FA-3013 (1,9 л)</li> <li>– Ванна моечная двухсекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-Rc сифоном</li> <li>– Венчик L=250/100 мм.</li> <li>– Венчик 28 см 12 спиц</li> <li>– Весы BT-15 электронные</li> <li>– Весы электронные "BP-4149-10 БР"</li> <li>– Весы электронные фасовочные настольные ВЭУ-6-1/2-А</li> <li>– Гастроёмкость (2/3) 354x325x65мм (5л.)</li> <li>– Гастроёмкость (811-20) 1/1x1" 530x325x20мм</li> <li>– Гастроёмкость (812-2) 1/1x2,5" 327x265x65</li> <li>– Гастроёмкость (812-20) 1/2x1" 327x265x20</li> <li>– Гастроёмкость (813-20) 1/3x1" 327x176x20</li> <li>– Гастроёмкость (813-40) 1/3x1,5" 327x176x40</li> <li>– Гастроёмкость EKSI 11020E (1/1 h 20мм)</li> <li>– Гастроёмкость EKSI 11065E (1/1 h 65мм)</li> <li>– Гастроёмкость EKSI 13020E (1/3 h 20мм)</li> <li>– Гастроёмкость EKSI 13065E (1/3 h 65мм)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крыши GN-1/1 (530*325*20)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крыши GN-1/2 (325*265*20)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крыши GN-1/2 3,3л (325*265*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крыши GN-1/3 0,8л (325*176*20)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/3 2л (325*176*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/3 4,9л (325*176*150)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/4 0,65л (265*162*20)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/4 1,7л (265*162*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/4 2,3л (265*162*100)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/6 1,7л (176*162*100)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/6 1л (176*162*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/9 1л (176*108*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крыши GN-2/3 2,4л (354*325*40)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крыши GN-2/3 1,7л (354*325*40)</li> <li>– Гастроёмкость сталь нерж. Н 2, L 53, В 32.5 см металлич.</li> <li>– Гастроёмкость сталь нерж. Н 6,5, L 53, В 32.5 см металлич.</li> <li>– Горелка газовая Wester GG02 1300С портативная пьезоподжиг рег. Пламени</li> </ul>

- Горелка для карамели Brunojet
- Дегидратор-сушилка Airhot FD-6G
- Доска раздел. деревянная 60x30 см
- Доска раздел. поливинилхлоридная 54x42 см
- Доска разделочная
- Доска разделочная "Архимед" 27 x 37
- Доска разделочная (полипропилен) 600\*400\*18
- Доска разделочная 27\*37
- Доска раздел. белая п/проп. 500x350
- Доска раздел. желтая п/проп. 400x300
- Доска раздел. зеленая п/проп. 400x300
- Доска раздел. красная п/проп. 400x300
- Доска раздел. синяя п/проп. 400x300
- Доска раздел., белая полипроп. 600\*400\*18
- Доска раздел., желт. полипроп. 600\*400\*18
- Доска раздел., зелен.полипроп. 600\*400\*18
- Доска раздел., коричн. полипроп.600\*400\*18
- Доска раздел., красн.полипроп. 600\*400\*18
- Доска раздел., синяя полипроп. 600\*400\*18
- Дуршлаг конический 240 мм нержавеющей сталь
- Дуршлаг-сито метал. диаметр 12 см
- Измельчитель Bosch MMR 08A1
- Кастрюля (алюм. 13л.)
- Кастрюля (алюм. 4,5л.)
- Кастрюля "Пуэбло" 2,8л
- Кастрюля 2,5л
- Кастрюля Taller 1,5л
- Кастрюля ст/кр 1,9л
- Кастрюля-ковш 1,5л
- Кастрюля 2л. нерж. тройное дно d190, h80, индукция LUXSHANL
- Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL
- Кастрюля 5л нерж. тройное дно d235, h130, индукция LUXSHANL
- Кастрюля с крышкой из нержавеющей стали 1 л
- Кастрюля с крышкой из нержавеющей стали 1,2 л
- Кастрюля с крышкой из нержавеющей стали 1,5 л
- Кастрюля стальная 1л (нерж.)
- Кастрюля эмалиров. 5,5 л.
- Кисточка силиконовая
- Кисточка конд. силикон. 4,5x24см
- Коврик для выпечки силикон 30\*40 см P/ L/ Proff Cuisine
- Коврик силиконовый 300\*400
- Коврик силиконовый перфорированный
- Коврик силиконовый термостойкий
- Ковш 1,5 л
- Ковш 1л
- Кокотница
- Кольцо д/выкладки гарнира
- Комплект горшков д/русской печи
- Консервооткрыватель
- Контейнер для продуктов 20 литров
- Контейнер круглый с ручками 7л
- Контейнер пластиковый с крышкой 70 л на колесах
- Контейнер с крышкой 1,25 л. п/п

- Контейнер с крышкой 18 л п/п
- Контейнер с крышкой 2 л п/п
- Контейнер с крышкой полипроп. 46 л.
- КОТЕЛ
- Котел (20л.)
- Кофемолка BOSCH МКМ
- Кофемолка электрическая Ладомир
- Кружка мерная 1 л
- Кружка пластмассовая мерная 1 л
- Крышка гастроремкости ROAL GN-1/1 нержавеющей 530\*325 мм
- Крышка гастроремкости ROAL GN-1/3 нержавеющей 325\*176 мм
- Крышка гастроремкости ROAL GN-1/6 нержавеющей 176\*162 мм
- Крышка гастроремкости ROAL GN-1/9 нержавеющей 176\*108 мм
- Крышка гастроремкости ROAL GN-2/3 нержавеющей 354\*325 мм
- Кувшин мерный 1000 мл пласт.
- Ложка (раздаточная) гарнирная
- Лопатка деревянная
- Лопатка кулинарная
- Лопатка кулинар. L-26 см, силикон
- Лопатка кулинарная с ЦМР г.Аша 1с346(108,01)
- Лопатка кухонная
- Лопатка нерж.
- Лопатка-палетка изогнутая
- Машина для раскатки теста ручная IMPERIA 162
- Машина тестомесильная HWH B10
- Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale
- Миксер "Kenwood"
- Миксер B5 емкость дежи-5л (360x290x450мм.18кг)
- Миксер планетарный GASTROMIX B 5 ECO
- Миксер погруженный TEFAL
- Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л)
- Миксер ручной Bosch MFQ 36470
- Миксер-барбекю UFESA BB 24
- Миска 28см нерж.
- Миска глубокая из нержавеющей стали 26 см
- Миска из нержавеющей стали 14 см
- Миска из нержавеющей стали 16 см
- Миска из нержавеющей стали 20 см
- Миска нержавеющая сталь объем 0,5 л
- Миска нержавеющая сталь объем 1 л
- Миска пластиковая объемом 0,5 л
- Молоток металлический для отбивания мяса
- Молоток отбивной железный
- Морозильная камера "Орск 115"
- Морозильная камера "Стинол"
- Мясорубка GASTRORAG TC 12
- Набор д/выпечки кексов (силикон ,6 ячеек) по 224,30 руб
- Набор для карвинга 14 предметов (11 ножей, сумка, пенал, DVD, книга)
- Набор для суши
- Набор кондитерских насадок (48 шт.)
- Набор кондитерских форм "Круг" (12 шт.)
- Набор ножей для карвинга
- Набор ножей для карвинга ( из 11 предм.)

- Набор ножей для карвинга 12пр.+книга+DVD
- Набор ножей на подставке
- Набор пинцетов для оформления блюд (15,5 см, 21 см, 25 см)
- Насадка для приготовления РАВИОЛЛИ IMPERIA 400
- Нож винтовой
- Нож овощной 3" 75мм
- Нож поварской 8" 205мм
- Нож поварской Attribute Steei 20см
- Нож универсальный 5.5"
- Овощечистка 19 см
- Пароконвектомат UNOX XV 393 750x773x772 мм
- Пароконвектомат UNOX XV 393 750x773x772 мм
- Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6уровней,б/гастроёмкостей)
- Пароконвектомат эл-кий ПКА 6-1/3П по 50703 руб.
- Печь микроволновая "Samsung MW73VR"
- Пинцет Длина: 15,5см P.L. Proff Chef Line
- Пинцет Длина: 21см P.L. Proff Cuisine
- Пинцет для кухни металлический 30 см сталь нержав.
- Пинцет кулинарный
- Пинцет медицинский ПА-15
- Пирометр ADAТemPro 700-A00224
- Пистолет коптильный (окуриватель) JAU SG
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4
- Плитка настольная электрическая Vitesse VS514
- Поднос "Титан" Пластик-Центр (1310,27)
- Поднос 295\*480мм цв.
- Подставка д/пароконвектомата ITERMA 845\*724\*696 мм
- Подставка д/пароконвектомата ITERMA 845\*724\*696 мм
- Подставка для разделочных досок металлическая
- Подставка нерж. д/досок раздел.
- Половник 100 мл
- Половник объёмом 250 мл
- Посудомоечная машина "Fagor" F1-30
- Пресс для чеснока
- Прихватка-варежка термостойкая силиконовая
- Против МАЛЫШ
- Расстоечная камера XL091
- Сито для муки диаметром 24 см
- Сито для протираия 7-10 см
- Сито-конус сталь нерж.d18 ,h 14 L 36.5, металлич.
- Сито метал. круглое диаметр 23 см
- Скалка большая по 76,50 руб.
- Сковорода d=240/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция LUXSTANL
- Сковорода d=280/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция LUXSTANL
- Сковорода 2 слива d 23 по 299 руб.
- Сковорода 200/40мм с дерев.ручкой г.Кукмор (202,1)
- Сковорода 275/18 мм рифленая с ручкой и носиком чугуна
- Сковорода био керамика по 281,50 руб.
- Сковорода порционная стальная



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик</li> <li>– Шинковка ручная ВIMATEK U</li> <li>– Шинковка ручная MOULINEX</li> <li>– Шкаф жарочный (пекарский)</li> <li>– Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC</li> <li>– Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC</li> <li>– Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC</li> <li>– Шкаф холодильный</li> <li>– Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм</li> <li>– Шпатель кондитерский нерж. сталь</li> <li>– Шумовка</li> <li>– Щипцы</li> <li>– Щипцы д/рыбы 12 см.</li> <li>– Щипцы столовые (г. Аша) 1с445</li> <li>– Щипцы универсальные (нерж.сталь) 12"</li> <li>– ЩИПЦЫ</li> <li>– Электроплита ПЭ-4Ш</li> <li>– Яйцезрезка ZEIDAN Z Oriel 1насадка игла д\прокола скорлупы</li> <li>– Весы MWII-300 электронные 2 кл. с аттестацией</li> <li>– Весы кухонные Maxwell MW-1451</li> <li>– Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4»</li> <li>– Коврик диэлектрический</li> <li>– Коврик диэлектрический 50x50 по 173,47 руб</li> <li>– Лопатка кондитерская</li> <li>– Молоток для отбивания</li> <li>– Набор ножей для карвинга 12пр.-книга-DVD</li> <li>– Насадки для кондитерского мешка</li> <li>– Сковорода для табака</li> <li>– Термометр ТС-7-М1</li> <li>– Тостер</li> <li>– Форма для выпечки тарталеток литая</li> <li>– Форма для заливного</li> <li>– Формочка гофрированная</li> <li>– Формочка для печенек</li> <li>– Фритюрница</li> <li>– Холодильник "Памир"</li> <li>– Холодильник "Юрюзань"</li> </ul>
--	---

### **3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы**

#### **Основные источники:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562367> (дата обращения: 18.02.2025).

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 19.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Габдукаева, Л. З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева ; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2023. - 176 с. - ISBN

978-5-7882-3347-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2172358> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К. Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1092560> (дата обращения: 18.02.2025)

5. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819277> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

6. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341> (дата обращения: 19.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

7. Жукович, Т. Г. Оборудование объектов общественного питания. Практикум : учебное пособие / Т. Г. Жукович. - Минск : РИПО, 2023. - 72 с. - ISBN 978-985-895-113-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2173553> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

8. Литвина, И. В. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / И. В. Литвина. - Минск : РИПО, 2024. - 210 с. - ISBN 978-985-895-221-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2174126> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

9. Медведев, М. П. Основы правового регулирования в объектах общественного питания : учебное пособие / М. П. Медведев. - Минск : РИПО, 2021. - 202 с. - ISBN 978-985-7253-94-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916014> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

10. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143508> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

11. Экономика предприятия: практический курс : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 492 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17191-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564945> (дата обращения: 14.02.2025).

#### **Дополнительные источники:**

1. Ахинов, Г. А. Экономика общественного сектора : учебник / Г.А. Ахинов, И.Н. Мысляева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 341 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook\_5a7db7c026e742.59112535. - ISBN 978-5-16-020728-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2187022> (дата обращения: 18.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Гавриченко, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченко, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2020. - 210 с. - ISBN 978-985-503-986-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214820> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21009-5. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560893> (дата обращения: 18.02.2025)

4. Заздравных, А. В. Экономика отраслевых рынков : учебник и практикум для вузов / А. В. Заздравных, Е. Ю. Бойцова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 359 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15225-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560891> (дата обращения: 10.02.2025).

5. Курочкин, А. А. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях : учебное пособие / А. А. Курочкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 124 с. - ISBN 978-5-9729-1023-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902209> (дата обращения: 18.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

6. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051245> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

7. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1034527> (дата обращения: 18.02.2025)

#### **Интернет-ресурсы:**

1. 46 видеоуроков по самым востребованным кулинарным техникам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://eda.ru/video>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
2. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/RUrL/QA4rCtaRj>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
3. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» - дополнение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/6nWC/9rbEXpST8>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
4. Оборудование для общепита: ассортимент и как выбрать кухонное оборудование [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.complex-trade.ru/blog/oborudovanie-dlya-obshchepita-assortiment-i-kak-vybrat-kukhonnoe-oborudovanie/>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
5. Основная нормативная документация общепита 2025 года [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://horecaprofi.ru/docs?ysclid=m8efein2k3923406121>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
6. Памятки Роспотребнадзора. Оказание услуг общественного питания: что нужно знать [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://zpp.rosпотребнадзор.ru/handbook/pitanie/memos/48554>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/KUEE/gzkVgDZLV>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://cloud.mail.ru/public/DA6a/F1C9dVaeu>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
9. Технологии и приемы приготовления пищи [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.flavorous.ru/advice/technology>, свободный. – Загл. с экрана. яз. рус.
10. ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора. Общественное питание [Электронный ресурс]. - Режим доступа:

<https://cgon.rosпотребнадзор.ru/biznesu/obshchestvennoe-pitanie/>, свободный. – Загл. с экрана.  
яз. рус.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе промежуточной аттестации по модулю.

### ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	зачет

**Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации** Промежуточная аттестация слушателей осуществляется по завершении их изучения и позволяет определить качество и уровень их освоения. Предметом оценки освоения профессионального модуля являются умения и знания.

#### Контрольные вопросы и задания зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	<ul style="list-style-type: none"><li>– Какие признаки указывают на свежесть моркови?</li><li>– Какие овощи относятся к клубнеплодам?</li><li>– Какие способы нарезки используются для овощей, предназначенных для жарки?</li><li>– Какие грибы относятся к съедобным?</li><li>– Какова температура хранения свежих овощей?</li><li>– Расскажите о правилах хранения различных видов овощей.</li><li>– Какие требования предъявляются к качеству свежих грибов?</li><li>– Как правильно подготовить грибы к термической обработке?</li><li>– Назовите виды механического оборудования, используемого для обработки овощей.</li></ul>	Тема 1.1 Приготовление блюд из овощей и грибов
2	<ul style="list-style-type: none"><li>– Установите соответствие между видом крупы и способом ее приготовления.</li><li>– Установите последовательность действий при приготовлении каши.</li><li>– Установите соответствие между видом макаронных изделий и соусом к ним.</li><li>– Какие факторы влияют на время варки круп?</li><li>– Как правильно приготовить макароны, чтобы они не слипались?</li><li>– Какие требования предъявляются к качеству яиц?</li><li>– Какие виды теста вы знаете?</li></ul>	Тема 2.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
3	<ul style="list-style-type: none"><li>– К какой классификации супов относится борщ?</li><li>– К какой классификации соусов относится соус Бешамель?</li><li>– Каковы причины помутнения бульона?</li><li>– Какие требования безопасности необходимо соблюдать при работе с тепловым оборудованием?</li><li>– Какие виды бульонов вы знаете?</li></ul>	Тема 3.1 Приготовление супов и соусов

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Какие ингредиенты входят в состав основных соусов?</li> <li>– Каковы условия и сроки хранения супов и соусов?</li> </ul>	
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Как правильно разморозить рыбу?</li> <li>– Какие виды рыбы подходят для жарки?</li> <li>– Какие существуют способы определения готовности рыбы?</li> <li>– Назовите правила организации рабочего места при обработке рыбы.</li> <li>– Какие требования предъявляются к качеству свежей рыбы?</li> <li>– Как правильно подготовить рыбу к жарке?</li> <li>– Какие факторы влияют на время приготовления рыбы?</li> <li>– Каковы сроки хранения блюд из рыбы?</li> </ul>	<p>Тема 4.1 Приготовление блюд из рыбы</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Как определить свежесть мяса?</li> <li>– Какие виды мяса подходят для тушения?</li> <li>– Какие способы термической обработки применяют для мяса?</li> <li>– Что такое "отбивание" мяса и для чего оно применяется?</li> <li>– Какие требования предъявляются к качеству мяса и домашней птицы?</li> <li>– Как правильно разморозить мясо?</li> <li>– Какие факторы влияют на время приготовления мяса?</li> <li>– Какие способы нарезки мяса вы знаете?</li> </ul>	<p>Тема 5.1 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Какие ингредиенты обычно входят в состав винегрета?</li> <li>– Какие способы оформления бутербродов вы знаете?</li> <li>– Каковы сроки хранения салатов с майонезом?</li> <li>– Какие требования предъявляются к качеству гастрономических продуктов?</li> <li>– Какие виды холодных закусок вы знаете?</li> <li>– Какие правила следует соблюдать при приготовлении холодных блюд?</li> <li>– Какие способы нарезки продуктов используются для салатов?</li> <li>– Как правильно подобрать заправку для салата?</li> </ul>	<p>Тема 6.1 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Назовите основные группы сладких блюд. Приведите примеры.</li> <li>– Какие признаки указывают на свежесть ягод для компота</li> <li>– Как определить качество яиц для крема?</li> <li>– На что следует обращать внимание при выборе фруктов для варенья?</li> <li>– Какие требования предъявляются к качеству сливок для взбивания?</li> <li>– Что такое пассерование муки?</li> <li>– Объясните процесс приготовления сиропа.</li> <li>– Как предотвратить кристаллизацию сахара при варке варенья?</li> <li>– В чем отличие холодного способа приготовления крема от горячего?</li> </ul>	<p>Тема 7.1 Приготовление сладких блюд и напитков</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Как приготовить желе без комков ?</li> <li>– Какой температурный режим необходимо соблюдать при выпечке бисквита?</li> </ul>	
№	Типовые задания	Тема
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Вам необходимо приготовить гарнир из овощей к жареному мясу. Какие овощи вы выберете и каким способом их обработаете?</li> <li>– Практическое задание: приготовить жареные овощи (например, картофель фри или овощное рагу); приготовить салат из свежих овощей; приготовить тушеные грибы в сметане.</li> </ul>	<p>Тема 1.1</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Практическое задание: сварить рассыпчатую гречневую кашу; приготовить яичницу-глазунью; сформировать сырники.</li> <li>– У вас есть творог, яйца, мука и сметана. Что вы можете приготовить? Опишите технологию приготовления.</li> <li>– Практическое задание: приготовить блюдо из крупы (например, плов или гречаники).</li> <li>– Приготовить блюдо из яиц (например, омлет или фаршированные яйца).</li> <li>– Приготовить блюдо из творога (например, вареники или запеканку).</li> </ul>	<p>Тема 2.1</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Практическое задание: сварить прозрачный бульон, приготовить томатный соус.</li> <li>– Ситуационная задача: вам нужно приготовить вегетарианский суп. Какой бульон вы будете использовать? Какие овощи добавите?</li> <li>– Практическое задание: приготовить суп (например, щи или рассольник); приготовить соус на основе мясного или рыбного бульона.</li> </ul>	<p>Тема 3.1</p> <p>Приготовление супов и соусов</p>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Практическое задание: разделать рыбу на филе; приготовить жареную рыбу.</li> <li>– Ситуационная задача: вам нужно приготовить блюдо из рыбы для детского питания. Какой способ приготовления вы выберете?</li> <li>– Практическое задание: приготовить блюдо из отварной рыбы.</li> <li>– Приготовить блюдо из запеченной рыбы.</li> <li>– Приготовить рыбные котлеты.</li> </ul>	<p>Тема 4.1</p> <p>Приготовление блюд из рыбы</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Практическое задание: приготовить полуфабрикаты из мяса (например, бифштекс или котлеты); приготовить жареное мясо.</li> <li>– Ситуационная задача: у вас есть жесткое мясо. Как его лучше приготовить, чтобы оно стало мягким?</li> <li>– Практическое задание: приготовить блюдо из тушеного мяса; приготовить блюдо из запеченного мяса; приготовить блюдо из домашней птицы.</li> </ul>	<p>Тема 5.1</p> <p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Практическое задание: приготовить бутерброды; приготовить салат.</li> <li>– Ситуационная задача: вам нужно приготовить закуску для фуршета. Что вы выберете?</li> </ul>	<p>Тема 6.1</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Практическое задание: приготовить сложный салат; приготовить оригинальную холодную закуску.</li> </ul>	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разработайте меню из трех сладких блюд, учитывая разные возрастные категории потребителей (детский сад, школьная столовая, ресторан). Обоснуйте свой выбор.</li> <li>– Провести органолептическую оценку (внешний вид, запах, цвет) предоставленных образцов фруктов (яблоки, груши, бананы).</li> <li>– При осмотре партии замороженных ягод вы обнаружили наличие снега и инея внутри упаковки. Ваши действия?</li> <li>– Приготовить сахарный сироп различной концентрации.</li> <li>– У вас не получился кисель нужной консистенции (слишком жидкий или слишком густой). Ваши действия?</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Тема 7.1 Приготовление сладких блюд и напитков</p>

#### **4.5 Программа учебной практики**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**программы профессиональной подготовки по профессии рабочего**  
**16675 Повар**

Магнитогорск, 2025

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1 Цели и задачи учебной

Программа учебной практики является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар

Учебная практика направлена на формирование у слушателей практических профессиональных умений, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности для освоения профессиональных компетенций по профессии.

<b>ВПД</b>	<b>Код ПК</b>	<b>Содержание ПК</b>	<b>Практический опыт (ПО)</b>
Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ПК 1	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	ПО1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
	ПК 2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

### 2.1 Объем учебной практики

Вид практики: учебная	Кол-во часов / недель	Место проведения практики
УП.01 Учебная практика	60 / 4	МпК Учебно-производственная мастерская Челябинская область, г. Магнитогорск, ул. Грязнова, д. 36/1
Итого	60 / 4	

### 2.2 Содержание учебной практики

#### 2.2.1 Содержание учебной практики по профессии 16675 Повар

С целью овладения видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

ПК 1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара

ПК 2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

слушатель должен:

#### ***иметь практический опыт:***

- подготовки кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
- подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
- приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- выполнения вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

#### ***уметь:***

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- использовать посудомоечные машины
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
- 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

<b>Практический опыт (ПО)</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Наименования тем практики</b>	<b>Кол-во часов по темам</b>
ПО1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>– Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</li> </ul>	Тема 1.1 Организация рабочего места повара, подбор оборудования и инвентаря	8
ПО2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</li> <li>– Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</li> <li>– Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</li> </ul>	Тема 2.1 Подготовка продуктов, приготовление полуфабрикатов, блюд, напитков и кулинарных изделий, их оформление, порционирование, подача и упаковка	52
<b>ИТОГО</b>			<b>60</b>

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной практики

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Учебно-производственная мастерская	<p>М 101 Мастерская учебной кухни ресторана:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Аппарат упак. вакуумный INDOKOR IVP-260/PD</li> <li>– БАК 35 л. п/п с крышкой д/пищ. Продуктов</li> <li>– Бачок (20л.)</li> <li>– Блендер "KENWOOD" BL 745</li> <li>– Блендер DEXP SX-100</li> <li>– Блендер Hamitoh Beasn HNB 250S-CE</li> <li>– Блендер JAU BL – 1500</li> <li>– Блендер POLARIS PHB 1065 погружной чёрный/нержавеющая сталь</li> <li>– Ванна для темперирования шоколада MiniMeltin choc Martelatto FA-3013 (1,9 л)</li> <li>– Ванна моечная двухцекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-Rc сифоном</li> <li>– Венчик L=250/100 мм.</li> <li>– Венчик 28 см 12 спиц</li> <li>– Весы BT-15 электронные</li> <li>– Весы электронные "BP-4149-10 БР"</li> <li>– Весы электронные фасовочные настольные ВЭУ-6-1/2-А</li> <li>– Гастроёмкость (2/3) 354x325x65мм (5л.)</li> <li>– Гастроёмкость (811-20) 1/1x1" 530x325x20мм</li> <li>– Гастроёмкость (812-2) 1/1x2,5" 327x265x65</li> <li>– Гастроёмкость (812-20) 1/2x1" 327x265x20</li> <li>– Гастроёмкость (813-20) 1/3x1" 327x176x20</li> <li>– Гастроёмкость (813-40) 1/3x1,5" 327x176x40</li> <li>– Гастроёмкость EКСI 11020E (1/1 h 20мм)</li> <li>– Гастроёмкость EКСI 11065E (1/1 h 65мм)</li> <li>– Гастроёмкость EКСI 13020E (1/3 h 20мм)</li> <li>– Гастроёмкость EКСI 13065E (1/3 h 65мм)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/1 (530*325*20)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/2 (325*265*20)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/2 3,3л (325*265*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/3 0,8л (325*176*20)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/3 2л (325*176*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/3 4,9л (325*176*150)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/4 0,65л (265*162*20)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/4 1,7л (265*162*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/4 2,3л (265*162*100)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/6 1,7л (176*162*100)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/6 1л (176*162*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-1/9 1л (176*108*65)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-2/3 2,4л (354*325*40)</li> <li>– Гастроёмкость ROAL без крышки GN-2/3 1,7л (354*325*40)</li> <li>– Гастроёмкость сталь нерж. Н 2, L 53, В 32.5 см металлич.</li> <li>– Гастроёмкость сталь нерж. Н 6,5, L 53, В 32.5 см металлич.</li> <li>– Горелка газовая Wester GG02 1300C портативная пьезоподжиг рег.</li> </ul>

Пламени

- Горелка для карамели Brunojet
- Дегидратор-сушилка Airhot FD-6G
- Доска раздел. деревянная 60x30 см
- Доска раздел. поливинилхлоридная 54x42 см
- Доска разделочная
- Доска разделочная "Архимед" 27 x 37
- Доска разделочная (полипропилен) 600\*400\*18
- Доска разделочная 27\*37
- Доска раздел. белая п/проп. 500x350
- Доска раздел. желтая п/проп. 400x300
- Доска раздел. зеленая п/проп. 400x300
- Доска раздел. красная п/проп. 400x300
- Доска раздел. синяя п/проп. 400x300
- Доска раздел., белая полипроп. 600\*400\*18
- Доска раздел., желт. полипроп. 600\*400\*18
- Доска раздел., зелен.полипроп. 600\*400\*18
- Доска раздел., коричн. полипроп.600\*400\*18
- Доска раздел., красн.полипроп. 600\*400\*18
- Доска раздел., синяя полипроп. 600\*400\*18
- Дуршлаг конический 240 мм нержавеющей сталь
- Дуршлаг-сито метал. диаметр 12 см
- Измельчитель Bosch MMR 08A1
- Кастрюля (алюм. 13л.)
- Кастрюля (алюм. 4,5л.)
- Кастрюля "Пуэбло" 2,8л
- Кастрюля 2,5л
- Кастрюля Taller 1,5л
- Кастрюля ст/кр 1,9л
- Кастрюля-ковш 1,5л
- Кастрюля 2л. нерж. тройное дно d190, h80, индукция LUXSHANL
- Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL
- Кастрюля 5л нерж. тройное дно d235, h130, индукция LUXSHANL
- Кастрюля с крышкой из нержавеющей стали 1 л
- Кастрюля с крышкой из нержавеющей стали 1,2 л
- Кастрюля с крышкой из нержавеющей стали 1,5 л
- Кастрюля стальная 1л (нерж.)
- Кастрюля эмалиров. 5,5 л.
- Кисточка силиконовая
- Кисточка конд. силикон. 4,5x24см
- Коврик для выпечки силикон 30\*40 см P/ L/ Proff Cuisine
- Коврик силиконовый 300\*400
- Коврик силиконовый перфорированный
- Коврик силиконовый термостойкий
- Ковш 1,5 л
- Ковш 1л
- Кокотница
- Кольцо д/выкладки гарнира
- Комплект горшков д/русской печи
- Консервооткрыватель
- Контейнер для продуктов 20 литров
- Контейнер круглый с ручками 7л
- Контейнер пластиковый с крышкой 70 л на колесах

- Контейнер с крышкой 1,25 л. п/п
- Контейнер с крышкой 18 л п/п
- Контейнер с крышкой 2 л п/п
- Контейнер с крышкой полипроп. 46 л.
- КОТЕЛ
- Котел (20л.)
- Кофемолка BOSCH МКМ
- Кофемолка электрическая Ладомир
- Кружка мерная 1 л
- Кружка пластмассовая мерная 1 л
- Крышка гастроемкости ROAL GN-1/1 нержавеющей 530\*325 мм
- Крышка гастроемкости ROAL GN-1/3 нержавеющей 325\*176 мм
- Крышка гастроемкости ROAL GN-1/6 нержавеющей 176\*162 мм
- Крышка гастроемкости ROAL GN-1/9 нержавеющей 176\*108 мм
- Крышка гастроемкости ROAL GN-2/3 нержавеющей 354\*325 мм
- Кувшин мерный 1000 мл пласт.
- Ложка (раздаточная) гарнирная
- Лопатка деревянная
- Лопатка кулинарная
- Лопатка кулинар. L-26 см, силикон
- Лопатка кулинарная с ЦМР г.Аша 1с346(108,01)
- Лопатка кухонная
- Лопатка нерж.
- Лопатка-палетка изогнутая
- Машина для раскатки теста ручная IMPERIA 162
- Машина тестомесильная HWH B10
- Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale
- Миксер "Kenwood"
- Миксер B5 емкость дежи-5л (360х290х450мм.18кг)
- Миксер планетарный GASTROMIX B 5 ECO
- Миксер погруженный TEFAL
- Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"(чаша-4,6л)
- Миксер ручной Bosch MFQ 36470
- Миксер-барбекю UFESA BB 24
- Миска 28см нерж.
- Миска глубокая из нержавеющей стали 26 см
- Миска из нержавеющей стали 14 см
- Миска из нержавеющей стали 16 см
- Миска из нержавеющей стали 20 см
- Миска нержавеющая сталь объем 0,5 л
- Миска нержавеющая сталь объем 1 л
- Миска пластиковая объемом 0,5 л
- Молоток металлический для отбивания мяса
- Молоток отбивной железный
- Морозильная камера "Орск 115"
- Морозильная камера "Стинол"
- Мясорубка GASTRORAG TC 12
- Набор д/выпечки кексов (силикон ,6 ячеек) по 224,30 руб
- Набор для карвинга 14 предметов (11 ножей, сумка, пенал, DVD, книга)
- Набор для суши
- Набор кондитерских насадок (48 шт.)
- Набор кондитерских форм "Круг" (12 шт.)
- Набор ножей для карвинга

- Набор ножей для карвинга ( из 11 предм.)
- Набор ножей для карвинга 12пр.+книга+DVD
- Набор ножей на подставке
- Набор пинцетов для оформления блюд (15,5 см, 21 см, 25 см)
- Насадка для приготовления РАВИОЛЛИ IMPERIA 400
- Нож винтовой
- Нож овощной 3" 75мм
- Нож поварской 8" 205мм
- Нож поварской Attribute Steei 20см
- Нож универсальный 5.5"
- Овощечистка 19 см
- Пароконвектомат UNOX XV 393 750x773x772 мм
- Пароконвектомат UNOX XV 393 750x773x772 мм
- Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (буровой,б/гастроёмкостей)
- Пароконвектомат эл-кий ПКА 6-1/3П по 50703 руб.
- Печь микроволновая "Samsung MW73VR"
- Пинцет Длина: 15,5см P.L. Proff Chef Line
- Пинцет Длина: 21см P.L. Proff Cuisine
- Пинцет для кухни металлический 30 см сталь нержав.
- Пинцет кулинарный
- Пинцет медицинский ПА-15
- Пирометр ADATemPro 700-A00224
- Пистолет коптильный (окуриватель) JAU SG
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4
- Плитка настольная электрическая Vitesse VS514
- Поднос "Титан" Пластик-Центр (1310,27)
- Поднос 295\*480мм цв.
- Подставка д/пароконвектомата ITERMA 845\*724\*696 мм
- Подставка д/пароконвектомата ITERMA 845\*724\*696 мм
- Подставка для разделочных досок металлическая
- Подставка нерж. д/досок раздел.
- Половник 100 мл
- Половник объёмом 250 мл
- Посудомоечная машина "Fagor" Fl-30
- Пресс для чеснока
- Прихватка-варежка термостойкая силиконовая
- Против МАЛЬШ
- Расстоечная камера XL091
- Сито для муки диаметром 24 см
- Сито для протираия 7-10 см
- Сито-конус сталь нерж.d18 ,h 14 L 36.5, металлич.
- Сито метал. круглое диаметр 23 см
- Скалка большая по 76,50 руб.
- Сковорода d=240/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция LUXSTAHL
- Сковорода d=280/50 нерж. антипригар. покрытие, тройное дно, Индукция LUXSTAHL
- Сковорода 2 слива d 23 по 299 руб.
- Сковорода 200/40мм с дерев.ручкой г.Кукмор (202,1)
- Сковорода 275/18 мм рифленая с ручкой и носиком чугун
- Сковорода био керамика по 281,50 руб.

- Сковорода порционная стальная
- Скребок для теста
- Слайсер AIRHOT SL 250
- Соковыжималка Endeвер Sigma-65 ( механ.)
- Соковыжималка шнековая JAU SJ-200
- Сотейник 1,2 л нерж. тройное дно d160, h60, индукция LUXSHANL
- Сотейник 1,7 л нерж. тройное дно d180, h65, индукция LUXSHANL
- Сотейник 2л. нерж., тройное дно, d 160, h 100, Индукция LUXSTANL
- Сотейник б/крышки сталь 1л. D 14, H 8, L 28,5, B 14
- Сотейник для индукционных плит 0,6 л
- Сотейник для индукционных плит 0,8 л
- Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол профессиональный СП-2/1500/600
- Стол рабочий островной СПО 18/6
- Стол разделочный
- Терка 4-х сторонняя
- Термоблендер TAURUS MYCOOK
- Термометр инфракрасный,универс.(-50+420С) MARTELLATO
- Термометр цифровой (-50+200С) сталь нерж, пластик MATFER
- Термометр цифровой TE-113 электронный (-50 + 300)
- Тостер
- Упаковщик вакуумный,бескамерный HURAKAN HKN-V300
- Фартук 2018 г.
- Фильтр-водоумягчитель воды "CREM" L 12 (3789.8)
- Форма "кнели" из пищевого силикона
- Форма для выпечки/выкладки Квадрат 8см h=5см нерж.
- Форма для выпечки/выкладки гарнира и салата Квадрат 70\*70 мм
- Форма для выпечки/выкладки гарнира и салата квадрат 100\*100 мм
- Форма для выпечки/выкладки квадрат 60\*60 мм
- Форма круглая перфорированная 190\*70\*3,5 см
- Форма круглая перфорированная 8\*3,5 см
- Форма кулинарная
- Форма полусфера большая из пищевого селикона диаметром ячеек 7 см
- Форма полусфера средняя из пищевого селикона диаметром ячеек 3,7 см
- Форма силиконовая 3D из 8 ячеек для десертов
- Форма силиконовая полусфера 4 см
- Форма силиконовая полусфера 8 см
- Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм
- Фритюрница Kitfort КТ-2009
- Холодильник "Атлант 2823,80 "
- Холодильник "Орск"
- Холодильник "Полюс"

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Холодильник Nord 431-7-010</li> <li>– Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик</li> <li>– Шинковка ручная BIMATEK U</li> <li>– Шинковка ручная MOULINEX</li> <li>– Шкаф жарочный (пекарский)</li> <li>– Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC</li> <li>– Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC</li> <li>– Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC</li> <li>– Шкаф холодильный</li> <li>– Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм</li> <li>– Шпатель кондитерский нерж. сталь</li> <li>– Шумовка</li> <li>– Щипцы</li> <li>– Щипцы д/рыбы 12 см.</li> <li>– Щипцы столовые (г. Аша) 1с445</li> <li>– Щипцы универсальные (нерж.сталь) 12"</li> <li>– ЩИПЦЫ</li> <li>– Электроплита ПЭ-4Ш</li> <li>– Яйцезрезка ZEIDAN Z Oriel 1насадка игла д/прокола скорлупы</li> <li>– Весы MWII-300 электронные 2 кл. с аттестацией</li> <li>– Весы кухонные Maxwell MW-1451</li> <li>– Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4»</li> <li>– Коврик диэлектрический</li> <li>– Коврик диэлектрический 50x50 по 173,47 руб</li> <li>– Лопатка кондитерская</li> <li>– Молоток для отбивания</li> <li>– Набор ножей для карвинга 12пр.-книга-DVD</li> <li>– Насадки для кондитерского мешка</li> <li>– Сковорода для табака</li> <li>– Термометр ТС-7-М1</li> <li>– Тостер</li> <li>– Форма для выпечки тарталеток литая</li> <li>– Форма для заливного</li> <li>– Формочка гофрированная</li> <li>– Формочка для печенок</li> <li>– Фритюрница</li> <li>– Холодильник "Памир"</li> <li>– Холодильник "Юрюзаны"</li> </ul>
--	---

Сроки проведения учебной практики определяются в соответствии с календарным учебным графиком, утверждаемым ежегодно приказом ректора.

### **3.2 Общие требования к организации учебной практики**

Практическая подготовка при реализации учебной практики может быть проведена в структурных подразделениях МГТУ им. Г.И. Носова, включая мастерские, лаборатории и учебно-производственные комплексы университета

Допускается прохождение учебной практики в профильных организациях на основе договора о сотрудничестве.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оценка результатов учебной практики осуществляется на основе процедур контроля, осуществляемого руководителями практики в процессе проведения практики на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания результатов освоения практического опыта и умений.

Практический опыт	Виды работ на практике	Основные показатели оценки результата
1	2	3
ПО1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>– Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдение требований СанПиН</li> <li>Организация рабочего пространства</li> <li>Наличие необходимой документации</li> <li>Соблюдение техники безопасности</li> <li>Эффективность (скорость и качество подготовки рабочих мест; рациональное использование времени и ресурсов)</li> </ul>
ПО2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</li> <li>– Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</li> <li>– Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Качество подготовки сырья</li> <li>Соблюдение технологических требований</li> <li>Минимизация отходов</li> <li>Соблюдение рецептуры и технологии</li> <li>Качество готового блюда</li> <li>Соблюдение санитарных требований</li> <li>Правильность упаковки</li> <li>Маркировка (наличие необходимой информации на упаковке)</li> <li>Внешний вид раздачи</li> </ul>

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной практике:

Вид аттестации по итогам практики – дифференцированный зачет, который проводится в форме выполнения работ.

– **«отлично»** выставляется слушателю, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с поставленными задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

– **«хорошо»** выставляется слушателю, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, не допускает существенных неточностей в применении на практике;

– **«удовлетворительно»** выставляется слушателю, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

– **«неудовлетворительно»** выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Отметка «неудовлетворительно» выставляется также слушателю при отсутствии объективных свидетельств освоения им программы учебного курса, дисциплины, практики, если слушатель после начала контрольного мероприятия отказался его выполнять.

Оценки вносятся в документ о квалификации – свидетельство о профессии рабочего.

### **Требования к оформлению отчета по практике**

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики – задание по практике (Приложение 1); подготовленные практикантом материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике. Отчет предоставляется руководителю практики от МпК.

Все необходимые материалы по практике, предусмотренные программой профессионального модуля и индивидуальным заданием на практику, комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

- титульный лист;
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете;
- задание;
- аттестационный лист
- отчет о выполнении заданий по практике;
- приложения.

Отчет о выполнении заданий по практике должен занимать не менее 6 страниц. Каждый отчет выполняется индивидуально. Отчет является ответом на каждый пункт задания и сопровождается ссылками на приложения.

Отчет о выполнении заданий на практику оформляется в соответствии со следующими требованиями: шрифт Times New Roman, размер шрифта – 12, поля документа: верхнее -2, нижнее-2, левое-2, правое-1; отступ первой строки – 1,25см; межстрочный интервал - 1,5; расположение номера страниц – внизу по центру. Нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится.

Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). На приложения делаются ссылки в разделе «Отчет о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Магнитогорский государственный технический университет  
 им. Г.И. Носова»

**ЗАДАНИЕ**  
**на учебную практику**  
**программы профессиональной подготовки**  
 по профессии рабочего 16675 Повар

Слушателя \_\_\_\_\_  
 (И.О. Фамилия)

**Цели практики:** приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 1	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	ПО1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

**Задание на практику**

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПО1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ПО2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>1. Подготовительные работы по подготовке рабочего места:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>– Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</li> </ul> <b>2. Кулинарное производство (заготовительный этап, основной этап, этап реализации):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</li> <li>– Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</li> </ul>

– Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1	<b>1. Подготовительные работы по подготовке рабочего места:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li><li>– Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</li></ul>	8 часов
2	<b>2. Кулинарное производство (заготовительный этап, основной этап, этап реализации):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li><li>– Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</li><li>– Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</li><li>– Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li><li>– Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</li><li>– Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</li></ul>	52 часа

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике:

1. Технологические карты (или рецептуры) приготовленных блюд/напитков.

Карты должны содержать: название блюда/напитка, перечень ингредиентов с указанием веса, подробное описание технологического процесса, требования к качеству готового продукта, выход готового продукта.

2. Фотографии (или видео) рабочего места и приготовленных блюд/напитков:

Фотографии должны демонстрировать организацию рабочего места, соблюдение санитарных норм, а также эстетичный внешний вид приготовленных блюд/напитков.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

*И.О. Фамилия*

\_\_\_\_\_ (подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Форма аттестационного листа по практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)  
Многопрофильный колледж

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар

Слушателя \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

#### Цели практики:

Приобретение и углубление практического опыта в рамках формируемых компетенций

Код ПК/ОК	Наименование	Практический опыт, умения
ПК 1	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара	ПО1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ПО2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

#### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
ПО1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ПО2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>1. Подготовительные работы по подготовке рабочего места:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li><li>– Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</li></ul> <b>2. Кулинарное производство (заготовительный этап, основной этап, этап реализации):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li><li>– Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</li><li>– Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</li></ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>– Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</li> <li>– Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</li> </ul>	
--	---	--

Руководитель практики \_\_\_\_\_

*И.О. Фамилия*

\_\_\_\_\_ (подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

#### **4.6 Программа итоговой аттестации**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»

### **ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**программы профессиональной подготовки  
по профессии рабочего 16675 Повар**

Магнитогорск, 2025

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
  - 1.1. Общие положения
  - 1.2. Условия допуска к итоговой аттестации
2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
  - 2.1 Проверка теоретических знаний
  - 2.2 Порядок подготовки и выполнения практической квалификационной работы
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
4. ПРИЛОЖЕНИЯ

## **1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **1.1 Общие положения**

Программа итоговой аттестации (далее ИА) – является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар в части освоения вида профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания и соответствующих профессиональных компетенций

ПК 1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара

ПК 2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов.

### **1.2 Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию:**

всего – 4 часа.

Объем времени и сроки, отводимые на итоговую аттестацию, определяется учебным планом программы профессиональной подготовки по профессии рабочего.

### **1.3 Условия допуска к итоговой аттестации**

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессиональной подготовки и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин (модулей), учебной практики.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд по профессии рабочего 16675 Повар и выдается свидетельство о профессии рабочего, образец которого самостоятельно устанавливается МГТУ.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из МГТУ выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому МГТУ.

## 2 ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Квалификационный экзамен принимается аттестационными комиссиями, организуемыми по программе профессиональной подготовки из числа педагогических работников. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом ректора.

Квалификационный экзамен проводится в специально подготовленных помещениях, в соответствии с календарным учебным графиком.

Заседания аттестационной комиссии оформляются в установленном порядке протоколом. Решение об оценке принимается на закрытом заседании по окончании квалификационного экзамена.

Результаты квалификационного экзамена и решение о присвоении квалификации объявляются в тот же день после оформления протокола.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

### 2.1 Проверка теоретических знаний

Перечень вопросов для проверки теоретических знаний по программе разрабатывается на основании требований квалификационной характеристики с обязательным согласованием с представителем работодателя.

Перечень теоретических вопросов приведен в приложении 1.

Итоги проверки теоретических знаний вносятся в протокол заседания аттестационной комиссии квалификационного экзамена.

Оценка уровня и качества результатов обучения – знаний и умений осуществляется по уровням результативности:

Процент результативности (положительных оценок)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		
	балл (отметка)	вербальный аналог	
90 ÷ 100	5	отлично	зачтено
80 ÷ 89	4	хорошо	зачтено
70 ÷ 79	3	удовлетворительно	зачтено
менее 70	2	не удовлетворительно	не зачтено

### 2.2 Проверка практических умений

Перечень блюд для приготовления для проверки практических умений по программе разрабатывается на основании требований квалификационной характеристики с обязательным согласованием с представителем работодателя.

Перечень практических квалификационных работ приведен в приложении 2.

Слушатели получают задание приготовить блюда по списку.

№ п/п	Виды работ	Объем выполненной работы	Единица измерения	Норма времени (чел. час)	
				На единицу измерения	На проведенную работу
1	Внимательно прочитайте задание				
2	Организуйте рабочее место для приготовления блюд				

3	Произведите расчет сырья для приготовления блюд, оформите технологические карты				
4	Произведите первичную кулинарную обработку сырья				
5	Приготовьте блюда				

Итоги проверки практических умений вносятся в протокол заседания аттестационной комиссии квалификационного экзамена.

Оценка уровня и качества результатов обучения осуществляется по уровням результативности:

Максимальное количество баллов за практическую часть: 100 баллов. Оценка выставляется на основании объективных показателей и экспертной оценки.

	Критерий	Описание	Баллы
<b>I. Подготовительный этап:</b>			<b>30</b>
1.1	Организация рабочего места	Правильное расположение оборудования и инвентаря.	2
		Чистота и порядок на рабочем месте	4
		Наличие необходимых средств индивидуальной защиты	2
		Соблюдение правил техники безопасности	2
1.2	Расчет сырья и оформление тех. карт	Точный расчет количества сырья в соответствии с рецептурой	8
		Правильное оформление технологических карт (название блюда, перечень ингредиентов, технологический процесс, требования к качеству, выход)	8
		Соблюдение норм закладки и отходов	4
<b>II. Основной этап: Приготовление блюд</b>			<b>60</b>
2.1	Первичная кулинарная обработка сырья	Качество мойки и очистки продуктов	3
		Правильность нарезки продуктов (соответствие требованиям рецептуры, равномерность)	4
		Соблюдение сроков и правил размораживания	3
2.2	Технология приготовления	Точное соблюдение технологического процесса	15
		Соблюдение температурных режимов	10
		Правильность использования оборудования и инвентаря	5
		Соблюдение санитарных норм: использование чистого инвентаря, предотвращение перекрестного загрязнения, своевременная уборка рабочего места	10
2.3	Вкусовые качества готовых блюд	Вкус блюда соответствует требованиям рецептуры (сбалансированный вкус, отсутствие посторонних привкусов)	5
		Соответствие запаха блюда требованиям рецептуры	5
<b>III. Презентация и оформление</b>			<b>10</b>

3.1	Внешний вид готовых блюд	Эстетичная подача (аккуратное оформление, правильный выбор посуды). Соответствие внешнего вида требованиям к данному блюду (форма, цвет, консистенция)	5
3.2	Соблюдение норм выхода и подачи блюд	Соблюдение норм выхода готового продукта	2
		Правильная температура подачи блюд	3
<b>ИТОГО</b>			<b>100</b>

Процент результативности (положительных оценок)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		
	балл (отметка)	вербальный аналог	
90 ÷ 100	5	отлично	зачтено
80 ÷ 89	4	хорошо	зачтено
70 ÷ 79	3	удовлетворительно	зачтено
менее 70	2	не удовлетворительно	не зачтено

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении:

**теоретических заданий** предполагает наличие кабинета, лаборатории, мастерской

Оборудование кабинета:

- рабочее место председателя,
- компьютер, принтер,
- рабочие места для обучающихся,
- комплект учебно-методической документации,

**практических умений:**

Технологическое оборудование:

- механическое,
- тепловое,
- холодильное,
- весоизмерительное.

#### 3.2 Информационное обеспечение итоговой аттестации

Программа итоговой аттестации

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

**Основные источники:**

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562367> (дата обращения: 18.02.2025).

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 19.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Габдукаева, Л. З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева ; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2023. - 176 с. - ISBN 978-5-7882-3347-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2172358> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К. Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1092560> (дата обращения: 18.02.2025)

5. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819277> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

6. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2124341> (дата обращения: 19.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

7. Жукович, Т. Г. Оборудование объектов общественного питания. Практикум : учебное пособие / Т. Г. Жукович. - Минск : РИПО, 2023. - 72 с. - ISBN 978-985-895-113-9. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2173553> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

8. Литвина, И. В. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / И. В. Литвина. - Минск : РИПО, 2024. - 210 с. - ISBN 978-985-895-221-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2174126> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

9. Медведев, М. П. Основы правового регулирования в объектах общественного питания : учебное пособие / М. П. Медведев. - Минск : РИПО, 2021. - 202 с. - ISBN 978-985-7253-94-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1916014> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

10. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2143508> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

11. Экономика предприятия: практический курс : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 492 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17191-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564945> (дата обращения: 14.02.2025).

#### **Дополнительные источники:**

1. Ахинов, Г. А. Экономика общественного сектора : учебник / Г.А. Ахинов, И.Н. Мысляева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 341 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook\_5a7db7c026e742.59112535. - ISBN 978-5-16-020728-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2187022> (дата обращения: 18.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Гавриченко, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченко, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2020. - 210 с. - ISBN 978-985-503-986-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214820> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Екимова, К. В. Финансовый менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / К. В. Екимова, И. П. Савельева, К. В. Кардапольцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21009-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560893> (дата обращения: 18.02.2025)

4. Заздравных, А. В. Экономика отраслевых рынков : учебник и практикум для вузов / А. В. Заздравных, Е. Ю. Бойцова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 359 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15225-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560891> (дата обращения: 10.02.2025).

5. Курочкин, А. А. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях : учебное пособие / А. А. Курочкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 124 с. - ISBN 978-5-9729-1023-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902209> (дата обращения: 18.03.2025). – Режим доступа: по подписке.

6. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051245> (дата обращения: 18.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

7. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее

образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1034527> (дата обращения: 18.02.2025)

**Форма представления перечня теоретических вопросов**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.Носова»

**Перечень теоретических вопросов по программе профессиональной подготовки  
по профессии рабочего 16675 Повар**

**Перечень теоретических вопросов по программе профессиональной подготовки**

- 1 Приготовление супов массового спроса. Классификация супов. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Использование. Требования к качеству, сроки реализации.
- 2.Значение соусов в питании. Классификация. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов.
- 3.Приготовление основных соусов. Заправки на растительном масле. Соусы на уксусе. Соус хрен. Масляные смеси. Подготовка сырья, технология приготовления.4.Соусы промышленного производства.
- 5.Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья: яйца, яичный порошок и меланж. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Блюда из яиц. Ассортимент, приготовление, отпуск.
- 6.Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Выбор способа тепловой обработки рыбы.
- 7.Характеристика рыбных блюд. Общие правила тепловой обработки. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 8.Блюда из мяса. Классификация и ассортимент блюд из мяса. Общие правила тепловой обработки. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
- 9.Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика. Общие правила варки, жарки и припускания. Блюда из отварной и припущенной и жареной птицы, дичи и кролика массового спроса.
- 10.Приготовление пресного теста и изделий из него. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков.
- 11.Общие правила приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд (десертов). Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.
- 12.Охлажденные, быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия,готавливаемые в столовых и других предприятиях общественного питания.
- 13.Основы диетического, лечебно-профилактического и специального питания.

Согласовано:  
МП

**Форма представления перечня практических заданий**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
 «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.Носова»

**Перечень практических заданий по программе профессиональной подготовки  
 по профессии рабочего 16675 Повар**

№ п/п	Наименование вопроса
1	Приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию блюда - супа полевого (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию блюда - биточек мясной с картофельным пюре и соусом красным основным</li> <li>– 1 порцию киселя клюквенного</li> </ul>
2	Приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию борща украинского (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию котлеты Пожарской с гречневой кашей и соусом сметанным;</li> <li>– 1 порцию компота из свежих яблок.</li> </ul>
3	Приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию супа-лапши домашней (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию гуляша из говядины с макаронами отварными и соусом томатным;</li> <li>– 1 порцию мусса ягодного.</li> </ul>
4	Приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию рассольника Ленинградского (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию зраз мясных с картофельным пюре и соусом грибным;</li> <li>– 1 порцию киселя молочного.</li> </ul>
5	Приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию шей из свежей капусты (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию бефстроганова из говядины с картофелем жареным и соусом сметанно-томатным;</li> <li>– 1 порцию желе фруктового.</li> </ul>
6	Приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию крем-супа из шампиньонов (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию голубцов ленивых с рисом и мясом со сметанным соусом;</li> <li>– 1 порцию компота из сухофруктов</li> </ul>
7	Приготовить: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию ухи (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию тефтелей мясных в томатном соусе с отварным рисом;</li> <li>– 1 порцию самбука яблочного</li> </ul>
8	Приготовить:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию супа харчо (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию азу по-татарски с картофелем;</li> <li>– 1 порцию пудинга рисового</li> </ul>
9	<p>Приготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию горохового супа с копченостями (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию плова узбекского;</li> <li>– 1 порцию какао с молоком</li> </ul>
10	<p>Приготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию свекольника холодного (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию печени по-строгановски со спагетти и сливочным соусом;</li> <li>– 1 порцию взбитых сливок с ягодами</li> </ul>
11	<p>Приготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию грибного супа с перловой крупой (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию шницеля рубленого с картофелем фри и чесночным соусом;</li> <li>– 1 порцию блинчиков с фруктовым соусом</li> </ul>
12	<p>Приготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию тыквенного крем-супа с гренками (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию куриного филе, запеченного под сыром с овощами и соусом бешамель;</li> <li>– 1 порцию кекса бананового с клубникой</li> </ul>
13	<p>Приготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 порцию солянки (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>– 1 порцию кальмаров, фаршированных рисом и грибами, запеченных под сыром со сметанным соусом;</li> <li>– 1 порцию лимонного пирога</li> </ul>

## 5 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

### 5.1 Порядок организации и проведения промежуточной аттестации

Реализация программы профессиональной подготовки сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей, которая проводится по завершении изучения каждого учебного курса, дисциплины (модуля), практики учебного плана. Периодичность промежуточной аттестации слушателей устанавливается учебным планом.

Система оценивания, формы, процедуры и периодичность промежуточной аттестации по учебным курсам, дисциплинам (модулям), практикам доводятся до сведения слушателей в течение первой недели обучения по программе.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) является зачет. Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет, для образовательных программ, реализуемых в рамках ОПОП СПО – зачет. Условия, процедура подготовки и проведения промежуточной аттестации указана в соответствующих программах.

Слушатель имеет право на перезачет учебных курсов, дисциплин (модулей), освоенных им в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных организациях).

Уровень результатов обучения - знаний, умений, практического опыта определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено» по результатам промежуточной аттестации (зачетов по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам). Основные критерии оценки знаний, умений и практического опыта слушателя:

– **«зачтено»** ставится слушателям, успешно занимающимся по данному учебному курсу, дисциплине, практике не имеющим задолженностей по результатам текущего контроля успеваемости и/или успешно прошедшим контрольное мероприятие;

– **«не зачтено»** ставится слушателю, имеющему задолженности по результатам текущего контроля успеваемости по данному учебному курсу, дисциплине, практике;

– **«отлично»** выставляется слушателю, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

– **«хорошо»** выставляется слушателю, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

– **«удовлетворительно»** выставляется слушателю, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

– **«неудовлетворительно»** выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Отметка «неудовлетворительно» выставляется также слушателю при отсутствии объективных свидетельств освоения им программы учебного курса, дисциплины, практики, если слушатель после начала контрольного мероприятия отказался его выполнять.

Принцип оценки уровня и качества результатов обучения - знаний, умений, практического опыта, компетенции представлен по уровням результативности:

Процент результативности (положительных оценок)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		
	балл (отметка)	вербальный аналог	
90 ÷ 100	5	отлично	зачтено
80 ÷ 89	4	хорошо	зачтено
70 ÷ 79	3	удовлетворительно	зачтено
менее 70	2	не удовлетворительно	не зачтено

Оценки вносятся в документ о квалификации – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## 5.2 Порядок организации и проведения итоговой аттестации

Программа профессиональной подготовки завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего 16675 Повар.

К квалификационному экзамену допускаются лица, выполнившие в полном объеме учебный план или индивидуальный учебный план.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Квалификационный экзамен принимается аттестационной комиссией, организуемой из числа педагогических работников колледжа. Председателем комиссии является представитель работодателя, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к слушателям.

Состав аттестационной комиссии утверждается приказом ректора.

Квалификационный экзамен проводится в специально подготовленных помещениях, в соответствии с календарным учебным графиком.

Заседания аттестационной комиссии оформляются в установленном порядке протоколом. Результаты квалификационного экзамена объявляются в тот же день после оформления протокола.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 3 разряд, категория выдается документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего, образец которого самостоятельно устанавливается МГТУ им. Г.И. Носова.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из МГТУ им. Г.И. Носова выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому МГТУ им. Г.И. Носова.