



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**СОГЛАСОВАНО:**

Работодатель:

ФГУП "Комбинат "Электрохимприбор"  
должность представителя работодателя:

Начальник отдела  
Шабунина О.А.

Ф.И.О. представителя работодателя:

" 26 " 02 2026 г

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО

"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"

Ж.А.Бушель

02 2026 г

приказом № 04101 от 27.09.2026 г



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
16675 "ПОВАР" (144 ЧАС.)**

**Квалификация (профессия): "Повар"**

**Категория слушателей:** несовершеннолетние лица, которые по результатам государственной итоговой аттестации по образовательным программам основного общего образования не получили аттестат об основном общем образовании.

**Уровень квалификации:** 3

**Объем:** 144 академ. часа

**Срок:** 1 месяц

**Форма обучения:** Очная

**Организация процесса обучения:** одновременно (непрерывно)

Лесной, 2026

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших данную профессию рабочего или должности служащего, с учетом навыков «Поварское дело».

Приобретение знаний и освоение вида профессиональной деятельности по приготовлению кулинарной продукции в соответствии с 3 уровнем (подуровнем) квалификации Профессионального стандарта «Повар».

Разработчик(и): Гурьева Светлана Валерьевна Мастер производственного обучения

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

## Оглавление

1. Общая характеристика программы.....	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы .....	4
1.2. Цели реализации программы .....	4
1.3. Требования к слушателям.....	4
1.4. Требования к результатам освоения программы .....	4
1.5. Форма документа.....	4
2. Учебный план.....	5
3. Календарный учебный график.....	6
4. Программы учебных модулей.....	7
5. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	8
5.1. Материально-техническое обеспечение .....	8
5.2. Кадровое обеспечение.....	8
5.3. Организация образовательного процесса .....	8
5.4. Информационное обеспечение обучения .....	8
6. Контроль и оценка результатов освоения программы .....	9
Фонд оценочных средств.....	10

## **1. Общая характеристика программы**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы**

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 1.09.2020 N 59784);
- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 85/390 «О практической подготовке обучающихся»
- Приказа Минобрнауки России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"
- Постановления Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел - Торговля и общественное питание";
- Приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
- Устава ГАПОУ СО «Типу «Кулинар».

### **1.2. Цели реализации программы**

Освоение новой квалификации – «Повар», с присвоением 3 разряда, что включает, формирование способности слушателя приготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия под руководством повара.

### 1.3. Требования к слушателям

Программа направлена на обучение обучающихся общеобразовательных учреждений 9-11 класса, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

### 1.4. Требования к результатам освоения программы

Результатом освоения программы является освоение следующих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента.

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

### 1.5. Форма документа

По результатам освоения программы выдается: Свидетельство о профессии рабочего, \_\_\_\_\_ должности \_\_\_\_\_ служащего

## 2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)						Промежуточная аттестация, форм.
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	
Модуль 1 Технология приготовление, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	68				26	38	4, Зачёт
Учебная практика Учебно-производственная практика.	72					72	
<b>Итоговая аттестация</b>	4						Демонстрационный экзамен
<b>Итого по программе</b>	144						

### 3. Календарный учебный график

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяц)				Всего
		1	2	3	4	
Модуль 1 Технология приготовления, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	Аудиторное обучение	32	32		4	64
	Практика (стажировка)			40	32	72
	Промежуточная аттестация				4	4
<b>Итоговая аттестация</b>	Демонстрационный экзамен				4	4
<b>Итого в неделю</b>		32	32	40	40	144

#### 4. Программы учебных модулей

##### 4.1. Модуль 1. Технология приготовления, презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

Реализация программы позволяет слушателям освоить новую квалификацию «Повар 3 разряда» и связанные с ней виды профессиональной деятельности и трудовые действия, соответствующие обобщенной трудовой функции: «*Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара*» профессионального стандарта «Повар» (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 08.09.2015 N 610н)

###### 4.1.1. Цели реализации модуля

Освоение новой квалификации – «Повар», с присвоением 3 разряда, что включает, формирование способности слушателя приготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия под руководством повара.

###### 4.1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результатом освоения модуля является освоение следующих компетенций:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента.

Код	Наименование общей компетенции
ОК 1.1	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

В результате освоения модуля слушатель должен:

**- иметь практический опыт:**

- Подготовки к работе основного производства организации питания и своего

рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
  - Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Приготовление и подготовки основных полуфабрикатов для блюд, и приготовление холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, напитков разнообразного ассортимента

**- знать:**

- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- виды блюд из рыбы, мяса, птицы и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров  
методы оценки качества пищевых продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;  
формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;  
понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства

**- уметь:**

- демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- проводить оценку качества пищевых продуктов,

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности.
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства,  
взаимодействовать с коллегами.

#### 4.1.3. Программа модуля

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Тема "Общепрофессиональный цикл"	<b>Содержание:</b> Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	12
	<i>Лекция</i> Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	2
	<i>Лекция</i> Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	4
	<i>Лекция</i> Техническое оснащение и организация рабочего места.	4
	<i>Лекция</i> Охрана труда.	2
	<b>Содержание:</b> МДК.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	12
Тема "Профессиональный цикл"	<i>Лекция</i> Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1
	<i>Лекция</i>	1

	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	
	<i>Лабораторная работа</i>	
	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	4
	<i>Лекция</i>	
	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	2
	<i>Лабораторная работа</i>	
	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	4
Тема "Профессиональный цикл"	<b>Содержание:</b> МДК.02 Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	28
	<i>Лекция</i>	
	Технология приготовления супов и соусов	2
	<i>Лабораторная работа</i>	
	Технология приготовления супов и соусов	4
	<i>Лекция</i>	
	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	2
	<i>Лабораторная работа</i>	
	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	8
	<i>Лекция</i>	
Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	2	
<i>Лабораторная работа</i>		
Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	10	
Тема "Профессиональный цикл"	<b>Содержание:</b> МДК.03 Процесс приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	6

	изделий, закусок.	
	<i>Лекция</i> Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	2
	<i>Лабораторная работа</i> Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.	4
Тема "Профессиональный цикл"	<b>Содержание:</b> МДК.04 Процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6
	<i>Лекция</i> Технология приготовления сладких блюд и напитков	2
	<i>Лабораторная работа</i> Технология приготовления сладких блюд и напитков	4
Учебная практика Учебно-производственная практика.	<b>Содержание:</b> Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю.	72
	Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю.	72
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачёт Тест соответствует результату освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.	4
<b>Итого:</b>		140

#### 4.1.4. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская за счет областного бюджета Поварское дело, ЦПДЭ, ПКО	1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) 2 Блендер стационарный 3 Венчик

- 4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W
- 5 Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-05
- 6 Вилки из нержавеющей стали
- 7 Гастроячейка из нержавеющей стали
- 8 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
- 9 Ковёр диэлектрический
- 10 Кофемолка BOSCH MKM 6003, черный [mkm6003]
- 11 Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
- 12 Ложки из нержавеющей стали
- 13 Ложки столовые
- 14 Лопатки силиконовые
- 15 Мерный стакан
- 16 Микроволновая печь
- 17 Миска пластик
- 18 Миски нержавеющая сталь
- 19 Мойка односекционная со столешницей
- 20 Молоток металлический для отбивания мяса
- 21 Морозильный шкаф ( морозильный ларь)
- 22 Мясорубка
- 23 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
- 24 Набор кондитерских насадок
- 25 Набор кухонный ножей ( поварская тройка)
- 26 Набор первой медицинской помощи
- 27 Набор пинцетов для оформления блюд
- 28 Набор разделочных досок, пластиковые
- 29 Настольная вакуумно-упаковочная машина
- 30 Ножи из нержавеющей стали
- 31 Ножницы для рыбы, птицы
- 32 Овощечистка

- 33 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R
- 34 Планетарный миксер
- 35 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
- 36 Плита индукционная
- 37 Плита индукционная INDOKOR IN7000D  
двухкомфорочная
- 38 Подставка для разделочных досок металлическая
- 39 Подставка под индукционную плиту
- 40 Половник
- 41 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
- 42 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
- 43 Силиконовая форма "кнели"
- 44 Силиконовая форма полусфера большая
- 45 Силиконовая форма полусфера средняя
- 46 Силиконовый коврик
- 47 Сито (для муки)
- 48 Сито для протираания
- 49 Скалка
- 50 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
- 51 Слайсер
- 52 Смеситель холодной и горячей воды
- 53 Сотейник для индукционных плит
- 54 Соусник
- 55 Стеллаж 4-х уровневый
- 56 Стол
- 57 Стол-подставка под пароконвектомат
- 58 Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм,  
со сплошной полкой
- 59 Тарелка глубокая белая
- 60 Тарелка круглая белая плоская
- 61 Фритюрница

62 Холодильный шкаф
63 Часы настенные (электронные)
64 Шкаф холодильный
65 Шкаф шоковой заморозки
66 Шумовка
67 Щипцы универсальные

#### **4.1.5. Кадровое обеспечение**

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

#### **4.1.6. Организация образовательного процесса**

продолжительность учебной недели – пятидневная;

- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;

- занятия группируются попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут.

Практика является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку слушателей.

Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю.

Производственная практика организуется на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

#### 4.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019 3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2019 4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 2. 2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019. 2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019 3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. WWW.GASTRONOM.RU WWW.TALERKA.RU WWW.INFORVIDEO.RU  
WWW.GURMAN.RU www.irkzan.ru 2. www.o-urok.ru/prof\_p.php 3. www/fartov.com

#### 4.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Инвентарь и оборудование выбраны в соответствии с заданием. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с требованиями охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, санитарно-эпидемиологическими требованиями. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с технологической картой.

ПК 1.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента.	Способы и формы нарезки и формовки овощей и фруктов соответствуют технологической карте. Соблюдены правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним . Соблюдены нормы времени, отведенные на приготовление блюд.
ОК 1.1 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использует справочно-правовые системы для поиска НТД.

Форма и вид аттестации по модулю:

Текущий контроль результатов осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в процессе проведения теоретических и практических занятий в форме зачета в виде опроса, тестирования, выполнение практической работы.

Промежуточная аттестация по модулю предназначена для оценки освоения слушателем разделов, тем программы и проводится в виде зачетов.

По результатам любого из видов промежуточных испытаний, выставляются оценки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»))

## 5. Организационно-педагогические условия реализации программы

### 5.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская за счет областного бюджета Поварское дело, ЦПДЭ, ПКО	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)</li><li>2 Блендер стационарный</li><li>3 Венчик</li><li>4 Весы настольные электронные "CAS"SW- 5W</li><li>5 Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-05</li><li>6 Вилки из нержавеющей стали</li><li>7 Гастроёмкость из нержавеющей стали</li><li>8 Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)</li><li>9 Ковёр диэлектрический</li><li>10 Кофемолка BOSCH МКМ 6003, черный [mkm6003]</li><li>11 Кулер 19 л (холодная/горячая вода)</li><li>12 Ложки из нержавеющей стали</li><li>13 Ложки столовые</li><li>14 Лопатки силиконовые</li><li>15 Мерный стакан</li><li>16 Микроволновая печь</li><li>17 Миска пластик</li><li>18 Миски нержавеющая сталь</li><li>19 Мойка односекционная со столешницей</li><li>20 Молоток металлический для отбивания мяса</li><li>21 Морозильный шкаф ( морозильный ларь)</li><li>22 Мясорубка</li><li>23 Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для</li></ol>

- индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок
- 24 Набор кондитерских насадок
  - 25 Набор кухонный ножей ( поварская тройка)
  - 26 Набор первой медицинской помощи
  - 27 Набор пинцетов для оформления блюд
  - 28 Набор разделочных досок, пластиковые
  - 29 Настольная вакуумно-упаковочная машина
  - 30 Ножи из нержавеющей стали
  - 31 Ножницы для рыбы, птицы
  - 32 Овощечистка
  - 33 Пароконвектомат UNOKX XEVC-0511-E1R
  - 34 Планетарный миксер
  - 35 Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
  - 36 Плита индукционная
  - 37 Плита индукционная INDOKOR IN7000D  
двухкомфорочная
  - 38 Подставка для разделочных досок металлическая
  - 39 Подставка под индукционную плиту
  - 40 Половник
  - 41 Прихватка - варежка термостойкая силиконовая
  - 42 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли
  - 43 Силиконовая форма "кнели"
  - 44 Силиконовая форма полусфера большая
  - 45 Силиконовая форма полусфера средняя
  - 46 Силиконовый коврик
  - 47 Сито (для муки)
  - 48 Сито для протираания
  - 49 Скалка
  - 50 Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)
  - 51 Слайсер
  - 52 Смеситель холодной и горячей воды

- |   |
|---|
| 53 Сотейник для индукционных плит   |
| 54 Соусник  |
| 55 Стеллаж 4-х уровневый  |
| 56 Стол   |
| 57 Стол-подставка под пароконвектомат                                     |
| 58 Стол производственный Fininst СКПЛ 1800x600x850 мм, со сплошной полкой |
| 59 Тарелка глубокая белая   |
| 60 Тарелка круглая белая плоская  |
| 61 Фритюрница   |
| 62 Холодильный шкаф   |
| 63 Часы настенные (электронные)   |
| 64 Шкаф холодильный   |
| 65 Шкаф шоковой заморозки   |
| 66 Шумовка  |
| 67 Щипцы универсальные  |

## 5.2. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а так же, привлекаемых к организации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

### 5.3. Организация образовательного процесса

продолжительность учебной недели – пятидневная;

- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;

- занятия группируются попарно, состоять из двух уроков. Продолжительность урока 45 минут.

Практика является обязательной частью учебного процесса. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку слушателей. Производственная практика проводится концентрировано по окончании освоения всех дисциплин теоретического цикла и включает в себя все виды работ по модулю. Производственная практика организуется на предприятиях любой формы собственности.

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся подтверждают результаты освоения каждого вида профессиональной деятельности.

### 5.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2019
4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2019
2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительная литература:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019. 2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019 3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Электронные и интернет-ресурсы:

1. WWW.GASTRONOM.RU WWW.TALERKA.RU WWW.INFORVIDEO.RU  
WWW.GURMAN.RU www.irkzan.ru 2. www.o-urok.ru/prof\_p.php 3. www/fartov.com

## 6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результат освоения программы	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Инвентарь и оборудование выбраны в соответствии с заданием. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с требованиями охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, санитарно-эпидемиологическими требованиями. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий осуществлена в соответствии с технологической картой.
ПК 1.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента.	Способы и формы нарезки и формовки овощей и фруктов соответствуют технологической карте. Соблюдены правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним. Соблюдены нормы времени, отведенные на приготовление блюд.
ОК 1.1 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использует справочно-правовые системы для поиска НТД.

Контроль и оценка результатов освоения программы:

Итоговая аттестация проводится на территории работодателя в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование). Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка «2» «3» «4» «5»

Количество набранных баллов в рамках ДЭ 0-4,99 5-14,99 15-23,99 24-34,75

Итоговая аттестация по программе: Демонстрационный экзамен,  
Квалификационный экзамен, Оценка (удовлетворительно, хорошо, отлично).

**Фонд оценочных средств**

Приложение №1

**Фонд оценочных средств**

для проведения аттестации  
по модулю: Получение рабочей профессии "Повар".

Лесной, 2026 год

## Комплект оценочных средств

Комплект оценочных средств для модуля 1 программа профессиональная подготовка

Тесты для текущего контроля знаний

Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»

Выберите правильный ответ

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

2. Ревень - это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- г) десертные овощи в виде побегов.

3. Сульфитирование картофеля - это:

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия.

4. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

- а) пластинчатые;
- б) губчатые;

в) сумчатые;

г) трубчатые.

**5. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?**

а) свежие;

б) маринованные;

в) солёные;

г) сушеные.

**6. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей**

**при фигурной нарезке:**

а) калибровка;

б) карбование ;

в) сортировка;

г) обтачивание овощей.

**7. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:**

а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка

в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;

г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

**Установите соответствие:**

<b>Пряные</b>	<b>Наименование овощей</b>	<b>Листовые</b>
	1.Салат	
	2.Укроп	
	3.Чабер	
	4.Шпинат	

	5.Майоран 6.Щавель 7.Лавровый лист 8.Пастернак 9.Базилик 10.Тмин	
--	---	--

**Тема: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»**

**Выберите правильный ответ**

**1. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:**

- а) рисовая, пшенная;
- б) гречневая, пшеничная;
- в) гречневая, рисовая;
- г) перловая, пшеничная.

**2. В какое блюдо добавляют творог:**

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг маннй;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

**3. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?**

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
- г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

**4. Консистенция каш зависит**

- а) от соотношения крупы и воды;

- б) от вида крупы;
- в) от способа варки;
- г) от вида жидкости.

**5. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:**

- а) декстринизации крахмала;
- б) клейстеризации крахмала;
- в) меланоидинообразования;
- г) карамелизации.

**6. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?**

- а) рисовую;
- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) пшеничную.

**7. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:**

- а) 5-6 раз;
- б) в 2 раза;
- в) в 2,5-3 раза;
- г) в 8 раз.

### **Тема: «Супы»**

**Выберите правильный ответ**

**1. От чего зависит концентрация бульона**

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

**2. Температура подачи горячих супов:**

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

**3. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?**

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

**4. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:**

- а) щи, окрошка;
- б) рассольник, солянка;
- в) ботвинья, борщ;
- г) окрошка, щи.

**5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:**

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

**6. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;

в) бульон варят с добавлением копченостей;

г) готовят из квашеной капусты.

**7. Виды заправочных супов:**

а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;

б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;

в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;

г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

**8. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:**

<b>А. Борщ украинский</b>	Наименование продуктов	<b>Б. Борщ с капустой и картофелем</b>
	1. Капуста свежая	
	2. Свекла тушеная	
	3. Картофель	
	4. Лук, морковь, петрушка пассерованные	
	5. Томатное пюре	
	6. Уксус	
	7. Сахар	
	8. Соль, перец, лавровый лист	
	9. Говядина отварная	
	10. Сосиски	
	11. Свекла отварная	
	12. Кости свинокоченостей	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Перец сладкий	
	16. Мука пшеничная	

17. Жир
18. Сметана
19. Пампушка
20. Маргарин

**Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря**

**Выберите правильный ответ**

**1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы**

- а) 5° - 6°C;
- б) 10° - 12°C;
- в) 18° - 20°C;
- г) 1°- 2°C.

**2. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:**

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

**3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба**

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженная;
- г) солёная.

**4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:**

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

**5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:**

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

**Тема: «Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы»**

**Выберите правильный ответ**

**1. При обвалке свинины получают**

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок

**2. Для жарки используют следующие части говядины:**

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

**3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины**

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

**4. Порционные полуфабрикаты из свинины**

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;

- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

**5. Тефтели имеют форму**

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

**6. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:**

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

**Тема: «Холодные блюда и закуски»**

**Выберите правильный ответ**

**1. Канапе – это бутерброд**

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

**2. Салат-коктейль – это**

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

**3. Мясо для салата мясного**

- а) отваривают, жарят;
- б) жарят, запекают;
- в) отваривают, запекают;
- г) припускают, жарят.

**4. Салаты украшают**

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью.

**5. Определите состав салатов:**

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	

**Тема: «Сладкие блюда и напитки»**

**Выберите правильный ответ**

**1. Температура подачи горячих сладких блюд:**

- а) 45°;
- б) 55°;
- в) 65°;
- г) 40°;

**2. Какое количество крахмала следует взять для приготовления**

**1 кг густого киселя?**

- а) 20-30 г;
- б) 100-120 г.;
- в) 15-20 г;
- г) 60-80 г.

**3. К горячим сладким блюдам относятся:**

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.

**4. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе**

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;

г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

**5. К желерованным сладким блюдам относятся:**

- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
- б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
- в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
- г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

**6. . Установите соответствие определений для следующих блюд:**

1. Желе	А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси
2. Мусс	Б. Прозрачная студнеобразная масса
3. Самбук	В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками
4. Крем	Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции

**Фонд оценочных средств**

для проведения итоговой аттестации

по

Основная образовательная программа профессионального обучения:

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям  
служащих

16675 «Повар»

г.Лесной  
2026 год

## Итоговая аттестация

Оценочный лист (лист экспертных оценок)

квалификационного экзамена с элементами демонстрационного экзамена

1. Ф.И.О. \_\_\_\_\_

2. Профессия: Повар

3. Блюдо: Приготовление горячего блюда из птицы, с гарнирами из овощей и крупы, с соусом

4. Дата . 202

№	Мак отметка	Шкала баллов	Критерии оценивания выполнения задания	Оценка эксперта
1	1	0-1	Время подачи ограничено(0-нет, 1-да)	
2	1	0-1	Компоненты блюда отражены в меню (0-нет, 1-да)	
3	1	0-1	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием (0-нет, 1-да)	
4	1			
5	1			
6	1	0-1	Размер блюда в соответствии с конкурсным заданием (0-нет, 1-да)	
7	3	0-3	<b>Внешний вид блюда</b>	
		0	0-1	Чистота тарелки при подаче блюда (0-нет, 1-да)
		1	0-1	Температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием (0-нет, 1-да)
		2	Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нём подчеркнуты цветовые комбинации	
		3	Блюдо демонстрирует исключительно визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы	
3	3	0-3	<b>Стиль и креативность блюда</b>	
		0	Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сортировке и общем расположении	
		1	Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сортировке и общем расположении	

		2	Блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сортировке и общем расположении	
		3	Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке	
9	3	0-3	<b>Текстура всех компонентов блюда</b>	
		0	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям	
		1	Текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям	
		2	Текстура отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде	
		3	Блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования	
	3	0-3	<b>Вкус всех компонентов блюда</b>	
		0	Вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой незаменимые компоненты	
		1	Вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой незаменимые компоненты	
		2	Блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов	
		3	Блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивая все компоненты и их важность	
	3	0-3	<b>Общая гармоничность блюда</b>	
		0	Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам	
		1	Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов	
		2	Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвета, вкусы и элементы	
		3	Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру	