

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГАОУ ВО «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор НОЦ «Институт  
непрерывного образования»

Е.В. Мошкина

«*северное*» 2024 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)

**ПО ПРОФЕССИИ**

**«ПОВАР»**

(Код профессии: 33.011)

(Уровень квалификации – 3)

Красноярск 2024

# **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Аннотация программы**

Программа профессионального обучения по профессии «Повар» направлена на формирование базовых знаний, умений и навыков по разработке ассортимента и технологиям приготовления кулинарной продукции.

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

Программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 года N 113 н).

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя сформируются знания в области технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий высокого качества, их презентации и продаж в организациях питания. Пройдя обучение слушатель изучит ассортимент кулинарной продукции, технологию их приготовления, оформления, подачи и продажи в организациях общественного питания.

## **1.2. Цель программы**

Цель программы — приобретение слушателями соответствующих знаний, умений, навыков и формирование новых компетенций в области приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентации и продажи в организациях питания.

Программа направлена на формирование компетенций в соответствии с трудовыми функциями профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 года N 113 н.

## **1.3. Компетенции (трудовые функции) в соответствии с Профессиональным стандартом (формирование новых или совершенствование имеющихся)**

В соответствии с требованиями профессионального стандарта 33.011 «Повар», программа направлена на освоения слушателями следующих трудовых функций:

- А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;
- А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже.

## **1.4. Планируемые результаты обучения**

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

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

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

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

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

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

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

### **1.5. Категория слушателей**

Студенты 3 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Лица, имеющие среднее общее образование желающие освоить профессию «Повар» для дальнейшей работы в индустрии питания.

### **1.6. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

В соответствии с требованиями к образованию и обучению, предъявляемыми к 3 уровню квалификации профессионального стандарта 33.011 «Повар», необходимо иметь основное общее образование или среднее общее образование, опыт работы не обязателен.

### **1.7. Продолжительность обучения**

Трудоёмкость обучения по программе составляет 144 часа.

### **1.8. Форма обучения**

Очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий).

### **1.9. Требования к материально-техническому обеспечению, необходимому для реализации дополнительной профессиональной программы профессионального обучения (требования к аудитории, компьютерному классу, программному обеспечению)**

Для проведения лекционных занятий необходим ноутбук, проектор. Лабораторные работы планируется проводить в специализированной лаборатории, которая оснащена современным, профессиональным, технологическим оборудованием и инвентарем.

### **1.10. Особенности (принципы) построения дополнительной профессиональной программы профессионального обучения**

Практические умения и навыки приготовления блюд отрабатываются в производственных условиях с использованием специального технологического оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов.

В поддержку дополнительной программы профессионального обучения разработан электронный курс «Повар» в системе электронного обучения СФУ «е-Курсы» (<https://e.sfu-kras.ru/>).

### **1.11. Особенности организации практики/стажировки**

При реализации программы предусматривается стажировка\* с целью закрепления профессиональных умений и навыков.

Стажировка осуществляется в очной форме. Выбор места прохождения стажировки слушатель осуществляет согласно договору с предприятием-работодателем: ООО «ТС Командор»; ООО «Северянка»; ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», «Центр питания»; ООО «Эко-парк «Адмирал»; ООО «Серебро» и другие предприятия питания.

**1.12. Документ об образовании:** свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

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

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

Срок обучения – 144 часа

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

## УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

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

Категория слушателей: лица, имеющие основное общее образование или среднее общее образование

Срок обучения – 144 часа

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

Режим занятий: 4 академических часа в день

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

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин)	Общая трудоемкость, ч	Всего контактн., ч	Контактные часы			СРС, ч	Результаты обучения
				Лекции	Лабораторные работы	Практические и семинарские занятия		
4.1	Профессиональная кухонная посуда и инвентарь для предприятий о питания	4	2	2	-	-	2	PO5
4.2	Оборудование предприятий питания	8	6	2	-	2	2	PO5
<b>5.</b>	<b>Санитарные и безопасные требования к организации рабочего места повара</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>PO6</b>
5.1	Санитарные и гигиенические нормы и правила приготовления блюд и напитков	10	8	6		2	2	PO6
5.2	Охрана труда и пожарная безопасность при приготовлении блюд и напитков	4	4	4	-	-	-	PO6
<b>6</b>	<b>Стажировка / практика</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>PO1–PO6</b>
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>PO1–PO6</b>
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>102</b>	<b>42</b>	<b>26</b>	<b>34</b>	<b>42</b>	<b>PO1–PO6</b>

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

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

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



## II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. План учебной деятельности

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

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

## 2.2. Виды и содержание самостоятельной работы

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

## III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению = Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст: введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>.

3. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст:

введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1678-ст: введен впервые: дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.

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

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

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

8. ГОСТ Р 54609–2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering

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

9. ГОСТ Р 55889–2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания = Services of public catering. The safety management system of public catering products. Recommendations about application. GOST R ISO 22000-2007 for the food industry: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2154-ст: введен впервые: дата введения 2015-09-01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>.

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

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

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

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

14. МР 2.3.1.0253-21.2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации: утвержден руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 22.07.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_395381](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_395381).

15. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации: утверждено руководителем Федеральной службы

по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 02.03.2021 г. // КонсультантПлюс: справочная правовая система. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_378317/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_378317/).

16. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / Московский госуд. ун-т технологий и управления им. К.Г. Разумовского. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. – 496 с.

17. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум. – Москва: Издательство «Магистр», 2021. – 544 с.

18. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб. пособие / А.В. Докторов. – М.: Издательский дом «Альфа-М»; М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2012. – 272 с.

19. Инюкина, Т.А. Охрана труда на пищевых предприятиях: учеб. пособие / Т.А. Инюкина. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 132 с.

20. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник для сред. проф. образования: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2004. – 430 с.

21. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко; Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2021. – 373 с.

22. Куткина, М.Н. Технология продукции общественного питания / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева, И.В. Симакова. – СПб.: Троицкий мост, 2022. – 672 с.

23. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие / А.И. Мглинец. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с.

24. Оборудование предприятий общественного питания: учебно-метод. пособие / Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг; сост. С.Г. Марченкова. – Красноярск: СФУ, 2021. – 43 с.

25. Официальный сайт завода АО «Чувашторгтехника» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://old.abat.ru/about/>.

26. Официальный сайт завода ОАО «Проммаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://prommash.com/about/>.

27. Официальный сайт завода профессионального кухонного оборудования «Атеси» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://atesy.ru/>.

28. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный; Мичуринский государ. аграрный ун-т. – 2-е, перераб. и доп. – М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2020. – 241 с.

29. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие / Е.А. Рубина; Российский экономический ун-т им. Г.В. Плеханова. – 2-е, испр. и доп. – М.: Издательство «ФОРУМ», 2021. – 240 с.

30. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: [нормативный документ / А.И. Тютюнник и др.]; под ред. А.Т. Васюковой; Ассоц. кулинаров России, Моск. гос. ун-т пищевых пр-в, Рос. ун-т кооп. – М.: Дашков и К°, 2013. – 814 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=43042>.

31. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативно-технический материал / сост.: Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – изд. 15-е, испр. и доп. – СПб.: Профи, 2011. – 771 с.

32. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2013. – 212 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.

33. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2014. – 679 с.

34. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 298 с.

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

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

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

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

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

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

## **IV. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Формы аттестации, оценочные материалы, методические материалы**

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

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

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

### **4.2. Требования и содержание итоговой аттестации**

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

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

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

Критерии оценки освоения обучающимися дополнительной профессиональной программы

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

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

отметку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, показавший частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности;

отметку «хорошо» заслуживает обучающийся, показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой;

отметку «отлично» заслуживает обучающийся, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций),

всестороннее и глубокое изучение нормативно-технической документации литературы.

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

Программу составили:

Кандидат биологических наук,  
доцент кафедры ТООП



О.М. Евтухова

Доктор сельскохозяйственных наук,  
профессор кафедры ТООП



Г.В. Иванова

Кандидат технических наук, доцент  
кафедры ТООП



О.Я.Кольман

Кандидат технических наук, доцент  
кафедры ТООП



Е.О. Никулина

Руководитель программы:

Кандидат технических наук, доцент  
кафедры ТООП



Е.О. Никулина