150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО ДПО «Академия
Профессиональных Технологий»
_____ Абрамчева Е.В.
«01» декабря 2026г.

Основная программа профессионального обучения
«Повар 3 разряд»

Ярославль, 2026

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

№ п/п	Наименование раздела	
1	Основные характеристики программы	3
2	Цель программы	3
3	Планируемые результаты обучения	3
4	Содержание программы	6
4.1	Учебный план	6
4.2	Рабочие программы учебных дисциплин	8
5	Условия реализации программы	20
6	Материально-технические условия реализации программы	20
7	Оценка качества освоения программы	20

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

1. Основные характеристики программы

1.1. ***Категория слушателей*****:** к освоению дополнительных профессиональных программ допускаются лица, имеющие основное общее, среднее общее и (или) среднее профессиональное образование; лица, получающие среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих).

1.2. ***Срок обучения*****:** 380 часов.

1.3. ***Режим занятий*****:** самостоятельное изучение материала.

1.4. ***Форма обучения*****:** с применением дистанционных образовательных технологий (заочная).

1.5. ***Выдаваемый документ*****:** свидетельство профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих установленного образца с присвоением квалификации «Повар 3 разряда».

2. Цель программы

Целью данной программы является приобретение новых и совершенствование и (или) получение новых компетенции, необходимых для профессиональной деятельности в сфере приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

3. Планируемые результаты обучения

Программа направлена на подготовку специалистов в производстве общественного питания к следующим видам деятельности:

- нормативно-правовая;
- производственно-технологическая;
- практическая.

Повару общественного питания необходимо:

знать:

- законодательство Российской Федерации в области качества и безопасности пищевых продуктов, а также законодательные, нормативные и отраслевые акты;
- 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;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

уметь:

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовить кухню организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- использовать посудомоечные машины;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;

владеть:

- владеть теоретическими знаниями производственной деятельности.

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Освоение данной образовательной программы профессионального обучения способствует совершенствованию и формированию следующих компетенций:

Название и коды компетенций		Краткое содержание компетенции
Общекультурные компетенции		
ОК-1		Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции		
	ПК-1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК-2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК-3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК-4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК-5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК-6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК-7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК-8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

	ПК-9	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК-10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК-11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК-12	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК-13	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПК-14	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК-15	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК-16	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК-17	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Универсальные компетенции		
	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ
	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этническом и философском контекстах
	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
	УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Общие профессиональные компетенции		
	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

4. Содержание программы

4.1. Учебный план

Учебный план является основным документом, регламентирующим учебный процесс.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов образовательной программы профессионального обучения, обеспечивающих формирование соответствующих компетенций. Трудоемкость освоения программы составляет 380 часов.

Содержание учебного плана ориентировано на приобретение новых и совершенствование и (или) получение новых компетенции, необходимых для профессиональной деятельности в сфере приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Индивидуальные консультации – представляют собой дистанционную форму работы преподавателя с отдельным слушателем, включающую обсуждение тех материалов и заданий, которые либо вызывают трудности у слушателя, либо связаны с углубленным интересом слушателя к определенной проблеме.

Самостоятельная работа организуется в форме изучения дополнительной литературы, выполнения слушателями творческих заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки научной информации, что позволяет сформировать профессиональные качества, анализ ситуаций, а также подготовку к аттестационной работе.

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной программы профессионального обучения

(вид дополнительной профессиональной программы)

«Повар 3 разряда»

(наименование дополнительной профессиональной программы)

№ п/п	Наименование тем	Всего	Лекции	Форма контроля
1.	**Модуль 1. Общепрофессиональный**	**36**	36	
2.	**Модуль 2. Организация производства предприятий общественного питания**	**36**	36	
3.	**Модуль 3. Технология обработки сырья для приготовления кулинарных блюд и изделий**	**36**	36	
4.	**Модуль 4. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов кулинарных блюд и изделий**	**36**	36	
5	**Модуль 5. Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок**	**36**	36	
6	**Модуль 6. Технологические процессы приготовления горячих кулинарных блюд и изделий**	**36**	36	
7	**Модуль 7. Технологические процессы приготовления сладких блюд и напитков**	**36**	36	
8	**Модуль 8. Технологические процессы приготовления мучных кулинарных изделий**	**36**	36	
9	**Модуль 9. Основы лечебно-диетического и детского питания**	**36**	36	
10	**Модуль 10. Дополнительная литература по питанию**	**36**	36	
	Итоговый аттестационный тест	**4**		тест
	Практическая квалификационная работа	**72**		отчет по практике
	ИТОГО:	**380**	**304**	

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин

4.2.1. Рабочая программа дисциплины «Общепрофессиональный»

Цель дисциплины – сформировать целостное представление об организации производства продуктов питания и структуре её управления, о современном законодательстве ее регулирующем, о правах и обязанностях субъектов в этой сфере.

Задачи дисциплины – совершенствование системы знаний основ санитарии и личной гигиены, охраны труда и оказание первой помощи, пожарной безопасности, электробезопасности, этика общения.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие следующих компетенций: ОК-4, ОК-5, УК-2, ОПК-2

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– принципы государственной политики в области организации производства продуктов питания и структуру её управления;
– основы санитарии и личной гигиены;
– охрану труда и оказание первой помощи;
– пожарную безопасность, электробезопасность;
– законодательство о охране прав потребителей в сфере обслуживания;
– этику общения;

уметь:

– свободно ориентироваться в российском законодательстве в области общественных отношений в сфере организации производства продуктов питания и структуре её управления;
– обеспечивать реализацию действующих принципов и норм права при разрешении конкретных вопросов в процессе исполнения своих гражданских обязанностей в своей деятельности.
–

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Нормативные документы по питанию	**8**	8	8
2	Основы санитарии и личной гигиены	**10**	10	10
3	Охрана труда и первая помощь	**6**	6	6
4	Пожарная безопасность. Электробезопасность	**6**	6	6
5	Этика общения	**6**	6	6
Итого		**36**	**36**	**36**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Нормативные документы по питанию	Нормативные документы по социальному питанию Общие нормативные материалы Основные требования и санитарные правила для предприятий общественного питания: законодательная база
Основы санитарии и личной гигиены	Основы санитарии и личной гигиены
Охрана труда и первая помощь	Охрана труда и первая помощь
Пожарная безопасность.	Пожарная безопасность. Электробезопасность

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Электробезопасность	
Этика общения	Этика общения

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Нормативные документы по питанию	8
2	Изучение лекционного материала. Основы санитарии и личной гигиены	10
3	Изучение лекционного материала. Охрана труда и первая помощь	6
4	Изучение лекционного материала. Пожарная безопасность. Электробезопасность	6
5	Изучение лекционного материала. Этика общения	6

4.2.2. Рабочая программа дисциплины «Организация производства предприятий общественного питания»

Цель дисциплины – актуализация знаний слушателей, необходимых для реализации в профессиональной деятельности умений в организации производства предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

– совершенствование задач по вопросам организации структуры предприятия, технического оснащения предприятия, мойка и дезинфекция инвентаря и кухонной посуды

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ПК-6, ПК-7, ПК-9, УК-8, ОПК-4.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– сущность, основные задачи и функции микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве;

– основные принципы микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве;

– эффективные формы и методы контроля микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве.

уметь:

– оценивать качество микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве и выделять направления организационного совершенствования;

владеть:

– навыками микробиологии, санитарии и гигиены на пищевом производстве.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Структура предприятия	**6**	6	6
2	Техническое оснащение предприятия	**6**	6	6
3	Мойка и дезинфекция	**6**	6	6
4	Уборка блока питания	**6**	6	6
5	Современные санитарные требования к организации питания	**6**	6	6
6	Гигиена	**6**	6	6
Итого		**36**	**36**	**36**

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Структура предприятия	Организация предприятия, цеха
Техническое оснащение предприятия	Устройства и оборудование столовых
Мойка и дезинфекция	Очистка и санитарная обработка Борьба с вредителями Требования к организации и проведению дезинфекции Требования к организации и проведению дезинсекции Требования к организации и проведению дератизации
Уборка блока питания	Режим мытья столовой посуды Пищевые отходы Требования к инвентарю Правила обработки оборудования Проведение уборки помещений
Современные санитарные требования к организации питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.3/2.4.4282-26: что изменилось для общепита Особенности новых санитарных правил
Гигиена	Санитарные требования и личная гигиена

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Структура предприятия	6
2	Изучение лекционного материала. Техническое оснащение предприятия	6
3	Изучение лекционного материала. Мойка и дезинфекция	6
4	Изучение лекционного материала. Уборка блока питания	6
5	Изучение лекционного материала. Современные санитарные требования к организации питания	6
6	Изучение лекционного материала. Гигиена	6

4.2.3. Рабочая программа дисциплины «Технология обработки сырья для приготовления кулинарных блюд и изделий»

Цель дисциплины: совершенствование знаний по основам товароведения и продовольственных товаров, технологии обработки овощей, фруктов, мяса, рыбы, птицы и яйца. Условиям хранения пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

– сформировать достаточный уровень знаний по основам товароведения и продовольственных товаров, технологии обработки овощей, фруктов, мяса, рыбы, птицы и яйца; условиям хранения пищевых продуктов;

– выработать практические навыки принятия ответственных решений в профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций: ОК-3, ОК-7, ОК-9, ПК-7, ПК-11, УК-1, ОПК-3, ОПК-4.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– основы товароведения и продовольственных товаров;

– основы технологии обработки овощей, фруктов, мяса, рыбы, птицы и яйца;

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– условия хранение пищевых продуктов.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Основы товароведения и продовольственных товаров	12	12	12
2	Технология обработки овощей, фруктов, мяса, рыбы, птицы и яйца	12	12	12
3	Условия хранение пищевых продуктов	12	12	12
Итого		36	36	36

Содержание дисциплины

№	Наименование тем	Содержание тем
1	Основы товароведения и продовольственных товаров	Основы товароведения и продовольственных товаров
2	Технология обработки овощей, фруктов, мяса, рыбы, птицы и яйца	Технология обработки овощей, фруктов, мяса, рыбы, птицы и яйца
3	Условия хранение пищевых продуктов	Условия хранение пищевых продуктов

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Основы товароведения и продовольственных товаров	12
2	Изучение лекционного материала. Технология обработки овощей, фруктов, мяса, рыбы, птицы и яйца	12
3	Изучение лекционного материала. Условия хранение пищевых продуктов	12

4.2.4. Рабочая программа дисциплины «Технологические процессы приготовления полуфабрикатов кулинарных блюд и изделий»

Цель дисциплины: совершенствование организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Задачи дисциплины: повышение профессиональной компетентности по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:
ОК-1, ОК-2, ОК-9, ПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– основы организации работы холодного цеха, порядок организации труда цеха;
– виды полуфабрикатов, правила приготовления;

уметь:

– управлять процессами организации приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

владеть:

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

– эффективными методами контроля качества выпускаемой продукции.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Организация технологических процессов приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы	**8**	8	8
2	Охлаждённые, замороженные сырье и полуфабрикаты	**6**	6	6
3	Тепловая обработка и процессы, происходящие при ней	**6**	6	6
4	Требование к качеству полуфабрикатов	**8**	8	8
5	Условия и сроки хранения полуфабрикатов	**8**	8	8
Итого		**36**	**36**	**36**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация технологических процессов приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы	Организация работы холодного цеха Поставляемое сырье Правила приготовления полуфабрикатов
Охлаждённые, замороженные сырье и полуфабрикаты	Организация отдельных участков для обработки мяса, птицы и рыбы Для оттаивания, промывания мяса и приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов
Тепловая обработка и процессы, происходящие при ней	Тепловая обработка и процессы, происходящие при ней
Требование к качеству полуфабрикатов	Виды полуфабрикатов
Условия и сроки хранения полуфабрикатов	Условия и сроки хранения полуфабрикатов

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация технологических процессов приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы	8
2	Изучение лекционного материала. Охлаждённые, замороженные сырье и полуфабрикаты	6
3	Изучение лекционного материала. Тепловая обработка и процессы, происходящие при ней	6
4	Изучение лекционного материала. Требование к качеству полуфабрикатов	8
5	Изучение лекционного материала. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	8

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

4.2.5. Рабочая программа дисциплины «Технологические процессы приготовления холодных блюд и закусок»

Цель дисциплины:

– совершенствование знаний в области организации и процессов приготовления, условий и сроков хранения, подготовки к реализации холодных блюд и закусок. Требование к качеству готовых блюд

Задачи дисциплины:

– изучить организации и процессов приготовления, условий и сроков хранения, подготовки к реализации холодных блюд и закусок. Требование к качеству готовых блюд

– изучить требование к качеству готовых блюд в соответствии СанПиН.

– совершенствовать профессиональные качества, необходимые повару: ответственность, творчество, организованность и др.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-2, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, УК-1, УК-8, ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– организацию и процессы приготовления, условия и сроки хранения, подготовку к реализации холодных блюд и закусок. Требования к качеству готовых блюд в соответствии СанПиН.

уметь:

– применять нормативную документацию в организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

– применять методы обработки сырья,

– соблюдать организацию процесса приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий;

– самостоятельно организовывать и контролировать производство продукции питания.

владеть:

– приемами организации командной работы;

– навыками процесса приемки, хранения и переработки сырья пищевых продуктов и готовых кулинарных изделий;

– навыками контроля и оценки качества приготовляемых кулинарных изделий.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Организация, процессы приготовления условия и сроки хранения, подготовка к реализации холодных блюд и закусок	**18**	18	18
2	Требование к качеству готовых блюд	**18**	18	18
Итого		**36**	**36**	**36**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация, процессы приготовления условия и сроки хранения, подготовка к	Пищевые продукты, полуфабрикаты Организация, процессы приготовления условия и сроки хранения, подготовка к реализации холодных блюд и закусок

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

реализации холодных блюд и закусок	
Требование к качеству готовых блюд	Требование к качеству готовых блюд в соответствии СанПиН

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация, процессы приготовления условия и сроки хранения, подготовка к реализации холодных блюд и закусок	18
2	Изучение лекционного материала. Требование к качеству готовых блюд	18

4.2.6. Рабочая программа дисциплины «Технологические процессы приготовления горячих кулинарных блюд и изделий»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в организации технологических процессов приготовления горячих первых, вторых блюд и кулинарных изделий (мясо, птица, рыба, супы, гарниры, соусы, блюда из яиц и творога). Требование к качеству готовых блюд.

Задачи дисциплины:

– изучить организацию процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции;

– изучить: сырье, продукты, полуфабрикаты, сопроводительные документы: накладные, счет-фактуры, сертификаты качества, удостоверения качества и безопасности продукции, ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, СанПиН.

– совершенствовать профессиональные качества, необходимые технологу: ответственность, творчество, организованность и др.

– .

Требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение данной дисциплины способствует формированию следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, УК-1, УК-8, ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– сопроводительные документы на сырье и продукты: накладные, счет-фактуры, сертификаты качества, удостоверения качества и безопасности продукции, ветеринарные свидетельства, декларации о соответствии, СанПиН.

уметь:

– применять нормативную документацию в организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

– применять методы обработки сырья,

– соблюдать организацию процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- самостоятельно организовывать и контролировать производство продукции питания.

владеть:

– приемами организации командной работы;

– навыками процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

– навыками контроля и оценки качества приготовляемых кулинарных изделий.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

			Лекции	Сам. работа
1	Организация технологических процессов приготовления горячих первых, вторых блюд и кулинарных изделий (мясо, птица, рыба, супы, гарниры, соусы, блюда из яиц и творога)	**18**	18	18
2	Требование к качеству готовых блюд	**18**	18	18
Итого		**36**	**36**	**36**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация технологических процессов приготовления горячих первых, вторых блюд и кулинарных изделий (мясо, птица, рыба, супы, гарниры, соусы, блюда из яиц и творога)	Организация технологических процессов приготовления горячих первых, вторых блюд и кулинарных изделий (мясо, птица, рыба, супы, гарниры, соусы, блюда из яиц и творога)
Требование к качеству готовых блюд	Требование к качеству готовых блюд

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация технологических процессов приготовления горячих первых, вторых блюд и кулинарных изделий (мясо, птица, рыба, супы, гарниры, соусы, блюда из яиц и творога)	18
2	Изучение лекционного материала. Требование к качеству готовых блюд	18

4.2.7. Рабочая программа дисциплины «Технологические процессы приготовления сладких блюд и напитков»

Цель дисциплины: совершенствование знаний организации технологических процессов приготовления, подготовке к реализации, условия и сроки хранения готовых блюд (компоты, кисели, пудинги). Требование к качеству готовых блюд

Задачи дисциплины:

совершенствование знаний организации технологических процессов приготовления, подготовке к реализации, условия и сроки хранения готовых блюд (компоты, кисели, пудинги). Требование к качеству готовых блюд

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-10, ПК-11, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

- организацию технологических процессов приготовления, подготовке к реализации, условия и сроки хранения готовых блюд (компоты, кисели, пудинги);
- требование к качеству готовых блюд;

уметь:

– применять на практике приготовления, подготовке к реализации, условия и сроки хранения готовых блюд;

– проводить оценку контроля качества готовых изделий;

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Организация технологических процессов приготовления, подготовка к реализации, условия и сроки хранения готовых блюд (компоты, кисели, пудинги)	**18**	18	18
2	Требование к качеству готовых блюд	**18**	18	18
Итого		**36**	**36**	**36**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация технологических процессов приготовления, подготовка к реализации, условия и сроки хранения готовых блюд (компоты, кисели, пудинги)	Организация технологических процессов приготовления, подготовка к реализации, условия и сроки хранения готовых блюд (компоты, кисели, пудинги)
Требование к качеству готовых блюд	Требование к качеству готовых блюд

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация технологических процессов приготовления, подготовка к реализации, условия и сроки хранения готовых блюд (компоты, кисели, пудинги)	18
2	Изучение лекционного материала. Требование к качеству готовых блюд	18

4.2.8. Рабочая программа дисциплины «Технологические процессы приготовления мучных кулинарных изделий»

Цель дисциплины: совершенствование знаний в организации технологических процессов приготовления и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий, условия и сроки хранения готовых блюд. Требование к качеству готовых блюд.

Задачи дисциплины:

– познакомить с организацией технологических процессов приготовления и подготовкой к реализации мучных кулинарных изделий, условиям и срокам хранения готовых блюд;

– сформировать знания к требованию и качеству готовых блюд.

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, УК-1, УК-2, УК-5, УК-8, УК-10, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– основные технологические процессы приготовления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий, условия и сроки хранения готовых блюд;

– требование к качеству готовых блюд;

уметь:

– использовать в своей профессиональной деятельности современные технологические процессы производства продукции питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Организация технологических процессов приготовления подготовка к реализации мучных кулинарных изделий, условия и сроки хранения готовых блюд	**18**	18	18
2	Требование к качеству готовых блюд	**18**	18	18
Итого		**36**	**36**	**36**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Организация технологических процессов приготовления подготовка к реализации мучных кулинарных изделий, условия и сроки хранения готовых блюд	Организация технологических процессов приготовления подготовка к реализации мучных кулинарных изделий, условия и сроки хранения готовых блюд
Требование к качеству готовых блюд	Требование к качеству готовых блюд

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№ темы	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация технологических процессов приготовления подготовка к реализации мучных кулинарных изделий, условия и сроки хранения готовых блюд	18
2	Изучение лекционного материала. Требование к качеству готовых блюд	18

Академия Профессиональных Технологий

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

4.2.9. Рабочая программа дисциплины «Основы лечебно-диетического и детского питания»

Цель дисциплины: совершенствование теоретических знаний и практических навыков в области организации детского и диетического питания.

Задачи дисциплины:

– совершенствование навыков применения нормативных актов и технологий приготовления детского и диетического питания в организациях общественного питания.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-10, ПК-11, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– содержание нормативной и учетно-отчетной документации по детскому и диетическому питанию;

– особенности детского и диетического питания;

– характеристику работы организации на пищевом производстве.

уметь:

– применять на практике нормативно-технологическую документацию;

– применять знания по организации общественного питания в детском и диетическом питании;

владеть:

– методами организации общественного питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Понятие о рациональном питании	8	8	8
2	Организация питания детей и подростков	10	10	10
3	Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания школьников	14	14	14
4	Основы диетического и лечебного питания	4	4	4
Итого		36	36	36

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Понятие о рациональном питании	Понятие о рациональном питании
Организация питания детей и подростков	Организация питания детей и подростков. Особенности питания
Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания школьников	Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания школьников
Основы диетического и	Основы диетического и лечебного питания. Диеты

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

лечебного питания	

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Понятие о рациональном питании	8
2	Изучение лекционного материала. Организация питания детей и подростков	10
3	Изучение лекционного материала. Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания школьников	14
4	Изучение лекционного материала. Основы диетического и лечебного питания	4

4.2.10. Рабочая программа дисциплины «Дополнительная литература по питанию»

Цель дисциплины: совершенствование теоретических знаний и практических навыков в области организации пищевого производства.

Задачи дисциплины:

– совершенствование навыков применения дополнительной информации по питанию в профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и совершенствование следующих компетенций:

ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ПК-10, ПК-11, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3 ОПК-4, ОПК-5.

В результате изучения дисциплины слушатель должен:

знать:

– содержание дополнительной информации по питанию;
– порядок выполнения и применения знаний и умений в пищевой промышленности;
– характеристику работы организации на пищевом производстве.

уметь:

– применять на практике дополнительную информацию по питанию и документацию;
– применять знания в организации пищевого производства;

владеть:

– методами организации пищевого производства.

Объем дисциплины и виды учебной работы

№	Наименование тем	Всего, час.	в том числе:	
			Лекции	Сам. работа
1	Методические рекомендации	**12**	12	12
2	Пищевые добавки	**12**	12	12
3	Дополнительная информация по питанию	**12**	12	12
Итого		**36**	**36**	**36**

Содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание тем
Методические рекомендации	Методические рекомендации

150030, г. Ярославль,
Силикатное шоссе, д. 19
тел.: 8 (800) 550-23-20
E-mail: info@apt.ru
Сайт prof-apt.ru

Пищевые добавки	Пищевые добавки
Дополнительная информация по питанию	Дополнительная информация по питанию

Виды самостоятельной работы слушателей (СРС)

№	Вид СРС	Трудоемкость
1	Изучение лекционного материала. Организация производства и обслуживания ПОП	12
2	Изучение лекционного материала. Пищевые добавки	12
3	Изучение лекционного материала. Технология приготовления пищи	12

5. Условия реализации программы

Обучение по образовательной программе профессионального обучения проводят преподаватели, имеющие:

опыт преподавательской деятельности в системах повышения квалификации и занимающиеся деятельностью по данному вопросу;

опыт решения практических задач в соответствующей профессиональной сфере.

6. Материально-технические условия реализации программы

Минимально необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

доступ к базам данных и Интернет.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, творческие задания, методические указания по написанию аттестационной работы, образцы тестов и т.п.).

7. Оценка качества освоения программы

Формы аттестации, оценочные материалы и иные компоненты

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения осуществляется через установление соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Уровень освоения заявленных знаний и умений, новых компетенций устанавливается следующими формами и методами контроля и оценки.

Итоговая аттестация. Итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая аттестация включает прохождение практической квалификационной работы и предоставление отчета по практике (ПКР). Итоговая аттестация проводится с целью определения универсальных и профессиональных компетенций слушателя, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач в области технологий общественного питания.

Практическая квалификационная работа (отчет) должна соответствовать видам и задачам профессиональной деятельности повара общественного питания. Тематика и содержание практической квалификационной работы (отчет) должны соответствовать уровню компетенций, полученных слушателем. Практическая квалификационная работа выполняется слушателем в организациях общественного питания и предоставляется в форме отчета по предлагаемой форме.