



Принято  
Решением Педагогического совета  
АНПОО «МАНО»  
Протокол № 01-01/16 от 06.10.2025

Утверждено  
Ректор АНПОО «МАНО»



В.И. Гам

Программа профессионального обучения –  
повышение квалификации по рабочим, служащим  
**«Повар 6 разряда»**

**Категория слушателей:** повара 6 разряда со стажем работы не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания.

**Нормативный срок освоения:** 144 часа

**Форма обучения:** заочная (без отрыва от производства)/очно-заочная с использованием в соответствии с частью 2 статьи 13 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:** слушателю, успешно прошедшему итоговую аттестацию, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца с внесением записи о прохождении повышения квалификации по программе повышения квалификации рабочих.

Документ о квалификации - свидетельство о профессии рабочего выдается на бланке, образец которого самостоятельно устанавливается АНПОО «МАНО».

**Цель учебного курса:** повышение квалификации кадров для организаций питания по профессии повар; достижение уровня профессиональных компетенций повара 6 разряда, необходимых для практического применения в профессиональной деятельности; слушатель должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве заведующего производством/управляющего производством в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

## 1. Общие положения

Программа профессионального обучения - повышение квалификации рабочих и служащих (далее - ППО ПК, Программа) «Повар 6 разряда» предназначена для повара 5 разряда со стажем работы не менее двух лет на пятом квалификационном уровне в основном производстве организаций питания.

Уровень подготовки слушателей: к освоению ППО ПК допускаются лица, имеющие основное общее и (или) среднее общее образование, прошедшие профессиональное обучение по основным образовательным программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих и (или) имеющих квалификацию рабочего.

В результате освоения ППО ПК формирует освоение и расширение знаний технологии приготовления пищи, проектирование разных видов технологий приготовления блюд, усовершенствование трудовых действий и приемов в своей профессиональной деятельности.

В Программе представлено описание планируемых результатов освоения профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения. Содержание Программы представлено общими положениями, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения Программы, условиями реализации Программы, системой оценки результатов освоения ППО ПК.

Система оценки результатов освоения ППО ПК включает систему оценки знаний в разрезе предусмотренных Программой дисциплин при проведении итоговой аттестации и сведения о документах, подтверждающих результаты проведения итоговой аттестации.

Условия реализации Программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические требования, обеспечивающие ее выполнение.

Планируемые результаты освоения ППО ПК содержат перечень знаний и умений слушателей в результате освоения Программы.

Программа предусматривает достаточный объем практических занятий, необходимых для формирования компетенций, закрепления и развития профессиональных навыков.

Соотношение различных видов занятий в Программе определено Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным Приказом Минпросвещения России от 26.08.2020 № 438.

Программа самостоятельно разработана и утверждена АНПОО «МАНО» на основе следующих нормативных правовых актов:

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

2. Федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования (утверждено приказом Минобрнауки России от 17 октября 2013г. № 1155).

3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1014).

4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 ноября 2014 года № 1517 «Об утверждении Административного регламента предоставления Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки государственной услуги по лицензированию образовательной деятельности».

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 244 «Об утверждении Административного регламента предоставления органами государственной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими переданные полномочия Российской Федерации в сфере образования, государственной услуги по лицензированию образовательной деятельности».

7. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 августа 2013 года № 08-1063 «О рекомендациях по порядку комплектования дошкольных образовательных учреждений».

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 года № 1014 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования».

9. Постановление Правительства РФ от 05.07.2001г. № 505 «Об утверждении правил оказания платных услуг в сфере дошкольного и общего образования» (с изм. и доп.).

10. Конвенция о защите прав человека и основных свобод от 04.11.1950 (с изм. и доп.).

11. Конституция РФ от 12.12.1993 (с изм. и доп.).

12. Семейный Кодекс РФ от 08.12.1995 № 223 ФЗ (с изм. и доп.).

13. Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (с изм. и доп.).

14. Федеральные требования к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников: утв. приказом Минобрнауки России от 28 декабря 2010 г. № 2106.

15. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

16. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 № 761н (ред. От 31.05.2011) «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».

## 2. Учебный план

Учебный план содержит перечень учебных предметов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

№	Раздел дисциплины (модуль)	Всего часов (в трудоемкости)	Из них	
			Лекции, семинары	Самостоятельная работа, включая индивидуальные консультации
1.	Организация производства	16	8	8
2.	Оборудование предприятий	18	10	8
3.	Товароведение пищевых продуктов	20	12	8
4.	Основы калькуляции и учета	14	6	8
5.	Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность	14	8	6
6.	Первая помощь при несчастном случае	12	8	4
7.	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	8	4	4
8.	Методы управления, делопроизводства и подготовки отчетности в организациях питания	18	10	8
9.	Теория маркетинговых исследований в организациях питания	18	10	8
10.	Квалификационный экзамен	6	-	6
<b>ИТОГО:</b>		<b>144</b>	<b>76</b>	<b>68</b>

## 3. Планируемые результаты освоения Программы

3.1. В результате освоения Программы слушатели должны уметь:  
Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенок заливной или фаршированный; паштет из печени; кнели рыбные в желе; рыба заливная фаршированная; мясо, субпродукты, фрикадельки из телятины заливные в вегетарианском желе; мясной сыр; бульоны с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; уха из различных пород рыб; ботвинья, окрошка овощная, мясная, с дичью; блюда из рыбы, мяса, запеченные отдельными порциями в различных соусах; мясное пюре, суфле, пудинги, рулеты, котлеты натуральные или

фаршированные из кур или дичи; яично-масляные соусы, масляные смеси, соуса-майонезы с различными вкусовыми и ароматическими добавками; желированные кремы, муссы, самбуки, сладкие соусы, фрукты и ягоды в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушные пироги, суфле, десертное мороженое, парфе, горячие напитки и др. Порционирование, оформление и отпуск заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь; изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

3.2. В результате освоения Программы слушатели должны знать: рецептуру, технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, не рекомендуемые к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

#### **4. Условия реализации Программы**

4.1. Организационно-педагогические требования, обеспечивающие реализацию Программы

Условия реализации Программы в АНПОО «МАНО» обеспечивают реализацию ППО ПК в полном объеме, соответствие качества подготовки слушателей установленным требованиям в области обращения с отходами, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения возрастным особенностям, способностям, интересам и потребностям слушателей.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий составляет один академический час (45 минут).

4.2. Кадровые требования, обеспечивающие реализацию Программы

Реализация Программы обеспечивается высококвалифицированными педагогическими и научно-педагогическими кадрами, имеющими достаточный опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю), состоящими в штате АНПОО «МАНО» или привлекаемыми.

4.3. Материально-технические условия реализации Программы

ППО ПК реализуется в заочной (без отрыва от производства)/очно-заочной форме с использованием в соответствии с частью 2 статьи 13 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» электронного обучения, а также дистанционных образовательных технологий.

Под дистанционными образовательными технологиями понимаются образовательные технологии, реализуемые с применением информационно-

телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии слушателей и педагогических работников.

Для реализации ППО ПК с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий созданы условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, которые обеспечивают освоение слушателями ППО ПК в полном объеме, независимо от места нахождения.

Дистанционный курс проходит на виртуальной образовательной платформе CMS (LMS) Moodle (по лицензии GNU GPL). Система расположена на сервере организации под управлением ОС Linux Debian 9 с СУБД MYSQL.

Идентификация пользователей осуществляется с помощью уникального логина и пароля. Работа организована на широкополосных высокочастотных каналах передачи данных. Предусматривается организация дистанционной поддержки преподавателям и обучающимся.

При реализации Программы с применением электронного обучения и дистанционных технологий местом осуществления образовательной деятельности является место нахождения АНПОО «МАНО» независимо от места нахождения слушателя.

Для организации самостоятельного продвижения слушателей в программе: лекционные материалы, дополнительные материалы, методические рекомендации по организации индивидуальной работы слушателей, задания для самопроверки, требования к оформлению итоговых работ, задания для итоговой аттестации. Сопровождение самостоятельной работы слушателей предполагает согласование индивидуальных планов работы (виды и темы заданий, сроки представления результатов); проведение индивидуальных и групповых консультаций; промежуточный контроль хода выполнения заданий; оценка результатов выполнения заданий.

Эффективное использование электронных образовательных ресурсов возможно при условии наличия качественного доступа слушателей к информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Слушатели, выполняя задания, предусмотренные ППО ПК, при необходимости имеют возможность обратиться к педагогическим работникам за помощью.

**4.4. Информационно-методическое обеспечение реализации Программы**  
Образовательный процесс в АНПОО «МАНО» в полном объеме обеспечен электронными учебниками, учебно-методической литературой и материалами по всем учебным дисциплинам Программы, имеется доступ к печатным и электронным образовательным ресурсам (ЭОР), в том числе к электронным образовательным ресурсам, размещенным в федеральных и региональных базах данных ЭОР. Подключение библиотеки к Интернету обеспечивает удаленный доступ к электронным каталогам и полнотекстовым базам. Перечень используемых источников, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы предоставляется слушателям.

## 5. Система оценки результатов освоения Программы

5.1. Освоение программы, в том числе отдельной части (модуля) или всего объема темы, сопровождается текущим контролем успеваемости, промежуточной и итоговой аттестацией слушателей. Формы и порядок текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации определяются при разработке ППО ПК целесообразно ее целевым установкам и доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

Текущий контроль - процесс определения степени владения и/или усвоения слушателями изучаемого учебного материала в ходе семинарских (практических) занятий в соответствии с содержанием ППО ПК. Цель текущего контроля - обеспечение обратной связи между актуальными знаниями и умениями обучающихся и планируемыми результатами обучения в рамках изучения определенной темы, модуля ППО ПК для реализации преподавателем контрольно-корректировочной деятельности. Формы, виды, средства осуществления текущего контроля ориентированы на реализацию компетентного подхода, определяются посредством учета планируемых результатов обучения, структуры и логики ППО ПК.

Промежуточная аттестация - процесс определения уровня достижения слушателями планируемых результатов обучения в завершении освоения структурно-логического компонента. Цель промежуточной аттестации - обеспечение обратной связи между образовательными результатами, достигнутыми слушателями, и планируемыми результатами обучения по отдельной части курса (модуля) ППО ПК для установления фактического уровня ее освоения слушателями. Формы, виды, средства осуществления промежуточной аттестации ориентированы на реализацию компетентного подхода, определяются посредством учета планируемых результатов обучения, структуры и логики ППО ПК \*.

Итоговая аттестация - форма оценки степени и уровня освоения слушателями образовательной программы. Итоговая аттестация для слушателей, завершающих обучение по ППО ПК, является обязательной. Итоговая аттестация проводится с использованием ДОТ. Итоговая аттестация слушателей осуществляется аттестационной комиссией. Итоговая аттестация планируется с учетом организационной целесообразности и возможности наиболее эффективно оценить и проанализировать качество освоения ППО ПК (соответствие результатов освоения слушателями ППО ПК заявленным целям и планируемым результатам обучения). Формы, виды, средства осуществления промежуточной аттестации ориентированы на реализацию компетентного подхода, определяются посредством учета планируемых результатов обучения, структуры и логики ППО ПК \*\*. Итоговая аттестация

проводится в форме зачета. В рамках организации работы над индивидуальной научно-методической темой слушатели выполняют по выбору одно из трех предложенных заданий, включающих теоретическую и практическую часть. Выполняется итоговая работа в соответствии с Требованиями к итоговой аттестационной работе. Конкретную тему итоговой работы слушатель формулирует самостоятельно в пределах содержания ППО ПК \*\*\*.

\* Примерные задания для текущего контроля в приложении 1.

\*\* Примерные задания для итогового контроля в приложении 2.

\*\*\* Критерии оценивания заданий промежуточной и итоговой аттестации в приложении 3.

**Примерные задания для промежуточной аттестации  
(тесты)**

В каком виде добавляется соль в тесто

- a) В сухом
- b) Вместе с мукой
- c) В растворенном

Мороженую рыбу по качеству подразделяют на

- a) 1 и 2 сорта
- b) Высший, 1 и 2 сорта
- c) Не делят

Нарезка *mitgeroix* - это

- a) Соломка длиной 3-4 см, толщиной 2-3 мм
- b) Шашки 2-2,5 см
- c) Кольца 1-3 мм
- d) Кубик 2,5-3 см

Меланж - это

- a) Замороженный желток яйца
- b) Яичный порошок
- c) Замороженная смесь желтка и белка

Для укрепления структуры мякоти соленой сельди ее необходимо вымочить

- a) В столовом уксусе
- b) В молоке или воде
- c) В чае

Что из перечисленного относится к картофельному блюду

- a) Ризотто
- b) Равиоли
- c) Дюшес
- d) Карпаччо

Что такое крокеты

- a) Блюдо из курицы
- b) Разновидность отбивных
- c) Котлеты с начинкой
- d) Гриль из морепродуктов

**Примерные задания для итоговой аттестации  
(методическая разработка)**

Ответьте на два вопроса из предложенного списка:

1. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?
2. Схема первичной обработки свежих грибов.
3. Принцип работы овощерезательных машин и безопасные приемы работы при их эксплуатации.
4. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.
5. Формы нарезки капусты и луковых овощей. Используемые инструменты.
6. Возможные неисправности в работе картофелеочистительных машин и способы устранения
7. Болезни клубнеплодов и корнеплодов.
8. Особенности обработки тыквенных и томатных овощей.
9. Классификация теплового оборудования.

## Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций слушателей производится по пятибалльной системе. При выполнении заданий ставится отметка:

- «3» - за 50-70% правильно выполненных заданий,
- «4» - за 70-85% правильно выполненных заданий,
- «5» - за правильное выполнение более 85% заданий.

## Требования, предъявляемые к методической разработке и ее оформлению

Вид	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. информационная (методическое описание, комментарий, аннотация, листовка, бюллетень, рецензия, реферат, анализ, положение, памятка, инструкция);</li> <li>• 2. практико-ориентированная (программа, проект, разработка конкретного урока, темы программы, разработка методики преподавания предметов, разработка форм, методов или средств обучения и воспитания, тематическая подборка материалов, задачник, сборник упражнений).</li> </ul>
Требования к содержанию	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. содержание методической разработки должно четко соответствовать теме и цели конкретного занятия, программы, методики и т. д.;</li> <li>2. содержание методической разработки должно быть понятным и применимым на практике в любых условиях;</li> <li>3. методические разработки не должны повторять содержание учебников, учебных программ и иных методических разработок других авторов;</li> <li>4. материал должен быть систематизирован, изложен максимально просто и четко;</li> <li>5. язык методической разработки должен быть лаконичным, грамотным, убедительным. Применяемая терминология должна соответствовать общепринятой в педагогике;</li> <li>6. рекомендуемые методы, методические приемы, формы и средства обучения должны подкрепляться описанием педагогического опыта;</li> <li>7. методическая разработка должна содержать конкретные материалы, которые может использовать педагог в своей работе (карточки задания, планы уроков, инструкции для проведения лабораторных работ, карточки схемы, тесты, уровневые задания и т.д.).</li> </ol>
Структура	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вводная часть -автор разработки, должность, место работы;</li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-название разработки.</li> <li>-название и форма проведения дела (урок, выставка ученических работ, педагогический совет и т. д.);</li> <li>-пояснительная записка:</li> <li>-цели и задачи проводимого дела;</li> <li>-целевая категория (возраст детей, группа детей, группа педагогов и пр.);</li> <li>-условия для проведения;</li> <li>-оборудование и оформление;</li> <li>2. Основная часть</li> <li>--сценарный план, ход проведения дела.</li> <li>3. Список использованной литературы;</li> <li>4. Приложения (ссылки на источники дополнительного материала, подбор сопровождающих материалов, таблиц, схем).</li> </ul>
Требования к оформлению	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. объем – не более 10 страниц машинописного текста;</li> <li>2. размеры полей левое –2 см, правое –1 см, нижнее - 2 см, верхнее – 2 см.</li> <li>3. шрифт Times New Roman (14), интервал полуторный;</li> <li>4. страницы необходимо нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется посередине верхнего поля без точки в конце;</li> <li>5. на первой странице размещается титульный лист;</li> <li>6. список использованных источников в алфавитном порядке в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению литературы.</li> </ol>
Критерии оценки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соответствие предложенной структуре</li> <li>2. Четкая постановка целей и задач</li> <li>3. Раскрытие темы (полнота, ясность)</li> <li>4. Отражение в работе своего опыта;</li> <li>5. Грамотность изложения и оформления .....</li> </ol> <p>Каждый критерий оценивается в баллах от 1 до 10. Слушатель получает отметки по системе:  0 – 29 баллов – не зачтено;  30 – 50 баллов – зачтено.</p>