

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«МЕЖОТРАСЛЕВОЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВЕКТОР»



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ООО МЦДПО «ВЕКТОР»

Е.А. Калугин

«14» января 2024г.

Основная программа профессионального обучения  
(профессиональной подготовки, переподготовки,  
повышения квалификации) по профессии рабочих  
«Повар» 2-5 разряда (код 16675)

г.Пермь  
2024г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                | стр. |
|------------------------------------------------|------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ              | 3    |
| 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ | 4    |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ            | 5    |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ                | 14   |
| 5. КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ ОБУЧЕНИЯ                | 16   |
| 6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ      | 18   |
| 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ                      | 18   |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Основная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации) по профессии рабочих «Повар» 2-5 разряда (далее – Программа), реализуемая ООО МЦДПО «ВЕКТОР» (далее – Центр), разработана в соответствии с установленными квалификационными требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), раздел «Торговля и общественное питание» и на основании:

- Федерального закона №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Программа предназначена для профессиональной подготовки (переподготовки и повышения квалификации) рабочих с целью приобретения обучающимися знаний и умений, необходимых для выполнения работ по получаемой профессии.

Профессиональная подготовка по рабочей профессии реализует обучение лиц, не имеющих данной рабочей профессии.

Профессиональная переподготовка реализует обучение лиц, имеющих смежную рабочую профессию, с целью получения новой с учетом потребностей производства.

Повышение квалификации по рабочей профессии направлено на последовательное совершенствование профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся рабочей профессии без повышения образовательного уровня.

Квалификационные требования к обучающимся (профессиональная переподготовка, повышение квалификации) - наличие профессионального обучения: программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, программы переподготовки рабочих.

Разделы теоретического и производственного обучения Программы предусматривают необходимый объем учебного материала для приобретения технических знаний и профессиональных навыков, соответствующих требованиям квалификационных характеристик.

Программа обучения содержит материал, включающий:

- объем и содержание обучения;
- учебно-тематические планы;
- календарные графики обучения;
- планируемые результаты обучения;
- организационно-педагогические условия обучения;
- оценочные материалы.

Отбор содержания обучения производился на основе реализации следующих принципов:

- практическая направленность обучения,
- формирование знаний, которые обеспечат обучающимся успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Материалы теоретического обучения систематизированы с учетом имеющихся локальных актов, производственных инструкций и технологических карт работодателя – заказчика образовательной услуги.

Материалы производственного обучения учитывают возможность организации процесса обучения непосредственно на предприятии в объеме выполнения обучающимися полученных производственных заданий. Обучающийся в процессе производственного обучения (производственной практики) выполняет задание и впоследствии защищает отчет по его выполнению на итоговой аттестации.

Производственная подготовка рабочих осуществляется на основе договора с организацией (производством) под руководством мастеров производственного обучения Центра или эксплуатирующей организации.

Обучение может проводиться по очной форме (с отрывом от выполнения обязанностей по месту трудоустройства) и дистанционно (без отрыва от основной деятельности обучающегося).

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Освоение Программы обеспечивает возможность достижения планируемых результатов – овладение новыми (совершенствование имеющимися) компетенциями в рамках квалификационных характеристик профессии «Повар»:

### Для 2 разряда

#### Характеристика работ

Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

**Должен знать:** правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебобулочных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

### Для 3 разряда

#### Характеристика работ

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

### Для 4 разряда

#### Характеристика работ

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных

изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

#### Для 5 разряда

#### Характеристика работ

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

**Должен знать:** рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Учебно-тематический план программы профессиональной подготовки по профессии рабочих «Повар» 2-5 разряда

| №<br>п/п                                  | Наименование тем                                                                                                            | Количество часов /разряд |     |     |     |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|-----|-----|
|                                           |                                                                                                                             | 2                        | 3   | 4   | 5   |
| Теоретическое обучение                    |                                                                                                                             | 184                      | 204 | 224 | 244 |
| 1                                         | Требования охраны труда и техники безопасности                                                                              | 16                       | 16  | 16  | 16  |
| 2                                         | Организация производства предприятий общественного питания                                                                  | 8                        | 8   | 8   | 8   |
| 3                                         | Товароведение пищевых продуктов                                                                                             | 8                        | 8   | 8   | 8   |
| 4                                         | Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания                                                                    | 8                        | 8   | 8   | 8   |
| 5                                         | Основы физиологии питания, гигиены и санитарии                                                                              | 8                        | 8   | 8   | 8   |
| 6                                         | Основы кулинарии                                                                                                            | 44                       | 50  | 56  | 62  |
| 7                                         | Технологии приготовления                                                                                                    | 72                       | 82  | 92  | 102 |
| 8                                         | Оборудование предприятий общественного питания                                                                              | 18                       | 22  | 26  | 30  |
| Промежуточная аттестация (в форме зачета) |                                                                                                                             | 2                        | 2   | 2   | 2   |
| Производственное обучение                 |                                                                                                                             | 90                       | 90  | 90  | 90  |
| 1                                         | Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производственной инструкцией, правилами внутреннего трудового распорядка | 8                        | 8   | 8   | 8   |

|                                                                 |                                                                                                                                                       |            |            |            |            |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|
| 2                                                               | Ознакомление с оборудованием и рабочим местом. Выполнение работ под руководством мастера производственного обучения. Самостоятельное выполнение работ | 82         | 82         | 82         | 82         |
| <b>Итоговая аттестация</b> (в форме квалификационного экзамена) |                                                                                                                                                       | <b>6</b>   | <b>6</b>   | <b>6</b>   | <b>6</b>   |
| <b>ИТОГО</b>                                                    |                                                                                                                                                       | <b>280</b> | <b>300</b> | <b>320</b> | <b>340</b> |

3.2. Содержание программы профессиональной подготовки по профессии рабочих «Повар» 2-5 разряда

### **Теоретическое обучение**

#### **Требования охраны труда и техники безопасности**

Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в предприятиях общественного питания. Требования к организации и проведению инструктажей по правилам техники безопасности, работе с оборудованием и инвентарем на рабочем месте. Противопожарная безопасность.

#### **Организация производства предприятий общественного питания**

Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов (овощного, мясорыбного, горячего, холодного, кондитерского): назначение, характеристика, оборудование, инвентарь. Виды меню, их характеристика. Простая сервировка столов.

#### **Товароведение пищевых продуктов**

Товароведная характеристика овощей, рыб. Пищевая ценность овощей. Определение качества. Классификация рыб. Состав и пищевая ценность. Определение качества. Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, мяса. Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Упаковка хранения. Классификация мяса по видам. Определение качества. Пищевая ценность мяса, субпродуктов, птицы. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов. Пищевая ценность молочных, вкусовых товаров, муки, кондитерских товаров. Понятие о сертификате, ГОСТ, ОСТ.

#### **Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания**

Документы учета, требования к оформлению документов. Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Требования к содержанию и оформлению документов. Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и ценообразовании. Составление калькуляции 1 блюда. Составление калькуляции 2 блюд, напитков.

#### **Основы физиологии питания, гигиены и санитарии**

Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Виды пищевых отравлений. Предотвращение пищевых отравлений. Режим условия хранения пищевых продуктов. Режим мытья посуды, инвентаря, оборудования.

#### **Основы кулинарии**

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Блюда и гарниры из овощей. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Супы. Соусы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Рыбные горячие блюда. Механическая кулинарная обработка мяса. Мясные горячие блюда. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и горячие напитки. Виды теста. Характеристика изделий из него.

#### **Технологии приготовления**

Классификация овощей. Первичная обработка. Виды нарезки и обработки клубнеплодов. Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов. Кулинарное назначение нарезки клубнеплодов. Требование к качеству полуфабрикатов. Понятие о способах тепловой обработки. Процессы, происходящие в овощах при варке. Ознакомление с организацией рабочего места повара соусного отделения с оборудованием, инвентарем, посудой. Приготовление и подача блюд из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Особенности подачи блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из каш. Варка бобовых и кукурузы. Блюда и гарниры из них. Приготовление блюд и гарниров из круп. Значение блюд и гарниров в питании. Варка макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий. Подготовка сырья для приготовления бульонов и отваров. Правила варки бульонов. Приготовление бульонов: костного, мясокостного, мясного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров: овощного, грибного, крупяного. Правила варки заправочных супов. Приготовление и подача щей. Приготовление и подача борщей. Приготовление и подача рассольников. Приготовление и подача супов: картофельного, овощного, с крупой, макаронными изделиями бобовыми, супа крестьянского. Приготовление сладких супов. Приготовление холодных супов. Приготовление и отпуск молочных супов. Условия и сроки хранения. Значение соусов в питании, классификация. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление белого и производных. Приготовление красного и производных. Кулинарное использование соусов. Приготовление холодных соусов. Приготовление сладких соусов. Масляные смеси. Салатные заправки. Классификация, пищевая ценность рыбы. Способы размораживания рыбы. Способы вымачивания солёной рыбы. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Способы разделки без чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Подготовка панировки. Приготовление полуфабрикатов для жарки рыбы основным способом и во фритюре. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Замораживание и хранение полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление и подача отварных блюд из рыбы. Приготовление и подача припущенных блюд из рыбы. Приготовление и подача жареных блюд из рыбы. Приготовление и подача блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из запечённой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки хранения. Значение мяса в питании. Первичная обработка. Разделка туш говядины. Кулинарное назначение частей говядины. Первичная обработка. Разделка туш свинины и баранины. Кулинарное использование частей свинины и баранины. Подготовка частей говядины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из говядины. Подготовка частей свинины и баранины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из свинины и баранины. Приготовление натурально-рубленной массы. Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной массы. Набор сырья для котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Первичная обработка домашней птицы. Первичная обработка субпродуктов. Полуфабрикаты домашней птицы. Полуфабрикаты из субпродуктов. Приготовление и подача отварных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жареных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально мелкокусковых блюд из говядины. Приготовление и подача жаренных мелкокусковых блюд из свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально порционных блюд из свинины и баранины. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из натурально рубленной массы. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству. Правила тушения. Приготовление тушеных блюд крупным куском. Приготовление тушеных блюд натурально-порционным куском. Приготовление тушеных блюд мелким куском. Подбор гарнира. Требования к качеству. Правила запекания. Запеченные блюда

из говядины. Запеченные блюда из свинины и баранины. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству. Значение блюд из яиц в питании, пищевая ценность. Взаимозаменяемость яичных продуктов. Варка яиц. Жареные и запеченные блюда из яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Значение в питании блюд из творога. Классификация блюд и приготовление подача: холодных, отварных, жаренных, запеченных блюд из творога. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация бутербродов. Организация рабочего места повара холодного цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Приготовление и подача бутербродов. Качественная оценка бутербродов. Классификация салатов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Приготовление и подача из свежих, вареных овощей. Классификация винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении винегретов. Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из рыбы. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из рыбы. Приготовление и подача блюд из сельди. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из мяса. Приготовление и подача блюд из субпродуктов. Значение сладких блюд в питании. Организация рабочего места повара горячего цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Ассортимент сладких горячих блюд. Приготовление и отпуск сладких горячих блюд. Подбор соусов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Значение напитков в питании. Ассортимент горячих сладких напитков. Правила заваривания чая. Правила варки напитков. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача горячих сладких напитков. Требования к качеству. Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка их к производству. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом, процессы, происходящие в тесте при замесе, брожении и обминке теста. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом, процессы, происходящие при замесе опар и заквасок. Ассортимент и технология приготовления хлебобулочных изделий. Способы формовки, виды отделки поверхности. Технология приготовления бездрожжевого теста, ассортимент изделий из него.

#### **Оборудование предприятий общественного питания**

Организация работы овощного и мясорыбного, горячего и холодного, кондитерского и мучного цехов. Характеристика оборудования овощного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием овощного цеха. Характеристика оборудования мясорыбного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мясорыбного цеха. Характеристика оборудования горячего цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха. Характеристика оборудования холодного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием холодного цеха. Характеристика оборудования кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мучного цеха.

#### **Производственное обучение**

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производственной инструкцией, правилами внутреннего трудового распорядка. Выполнение работ под руководством мастера производственного обучения. Самостоятельное выполнение работ.

3.3. Учебно-тематический план программы профессиональной переподготовки рабочих «Повар» 2-5 разряда

| №<br>п/п                                                 | Наименование тем                                                                                                                                      | Количество часов /разряд |     |     |     |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----|-----|-----|
|                                                          |                                                                                                                                                       | 2                        | 3   | 4   | 5   |
| Теоретическое обучение                                   |                                                                                                                                                       | 94                       | 114 | 134 | 154 |
| 1                                                        | Требования охраны труда и техники безопасности                                                                                                        | 8                        | 8   | 8   | 8   |
| 2                                                        | Организация производства предприятий общественного питания                                                                                            | 4                        | 4   | 4   | 4   |
| 3                                                        | Товароведение пищевых продуктов                                                                                                                       | 4                        | 4   | 4   | 4   |
| 4                                                        | Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания                                                                                              | 4                        | 4   | 4   | 4   |
| 5                                                        | Основы физиологии питания, гигиены и санитарии                                                                                                        | 4                        | 4   | 4   | 4   |
| 6                                                        | Основы кулинарии                                                                                                                                      | 24                       | 34  | 44  | 54  |
| 7                                                        | Технологии приготовления                                                                                                                              | 36                       | 46  | 56  | 66  |
| 8                                                        | Оборудование предприятий общественного питания                                                                                                        | 8                        | 8   | 8   | 8   |
| Промежуточная аттестация (в форме зачета)                |                                                                                                                                                       | 2                        | 2   | 2   | 2   |
| Производственное обучение                                |                                                                                                                                                       | 60                       | 60  | 60  | 60  |
| 1                                                        | Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производственной инструкцией, правилами внутреннего трудового распорядка                           | 8                        | 8   | 8   | 8   |
| 2                                                        | Ознакомление с оборудованием и рабочим местом. Выполнение работ под руководством мастера производственного обучения. Самостоятельное выполнение работ | 52                       | 52  | 52  | 52  |
| Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена) |                                                                                                                                                       | 6                        | 6   | 6   | 6   |
| ИТОГО                                                    |                                                                                                                                                       | 160                      | 180 | 200 | 220 |

3.4. Содержание программы профессиональной переподготовки рабочих «Повар» 2-5 разряда

#### **Теоретическое обучение**

##### **Требования охраны труда и техники безопасности**

Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в предприятиях общественного питания. Требования к организации и проведению инструктажей по правилам техники безопасности, работе с оборудованием и инвентарем на рабочем месте. Противопожарная безопасность.

##### **Организация производства предприятий общественного питания**

Организация снабжения предприятия общественного питания. Источники снабжения и договорные связи с поставщиками. Организация складского хозяйства. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов (овощного, мясорыбного, горячего, холодного, кондитерского): назначение, характеристика, оборудование, инвентарь. Виды меню, их характеристика. Простая сервировка столов.

##### **Товароведение пищевых продуктов**

Товароведная характеристика овощей, рыб. Пищевая ценность овощей. Определение качества. Классификация рыб. Состав и пищевая ценность. Определение качества. Товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, мяса. Пищевая ценность круп, бобовых, макаронных изделий. Упаковка хранения. Классификация мяса по видам. Определение качества. Пищевая ценность мяса, субпродуктов, птицы. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов. Пищевая ценность молочных, вкусовых товаров, муки, кондитерских товаров. Понятие о сертификате, ГОСТ, ОСТ.

##### **Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания**

Документы учета, требования к оформлению документов. Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Требования к содержанию и оформлению документов. Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и

ценообразовании. Составление калькуляции 1 блюд. Составление калькуляции 2 блюд, напитков.

### **Основы физиологии питания, гигиены и санитарии**

Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Виды пищевых отравлений. Предотвращение пищевых отравлений. Режим условия хранения пищевых продуктов. Режим мытья посуды, инвентаря, оборудования.

### **Основы кулинарии**

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Блюда и гарниры из овощей. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Супы. Соусы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Рыбные горячие блюда. Механическая кулинарная обработка мяса. Мясные горячие блюда. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и горячие напитки. Виды теста. Характеристика изделий из него.

### **Технологии приготовления**

Классификация овощей. Первичная обработка. Виды нарезки и обработки клубнеплодов. Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов. Кулинарное назначение нарезки клубнеплодов. Требование к качеству полуфабрикатов. Понятие о способах тепловой обработки. Процессы, происходящие в овощах при варке. Ознакомление с организацией рабочего места повара соусного отделения с оборудованием, инвентарем, посудой. Приготовление и подача блюд из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Особенности подачи блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из каш. Варка бобовых и кукурузы. Блюда и гарниры из них. Приготовление блюд и гарниров из круп. Значение блюд и гарниров в питании. Варка макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий. Подготовка сырья для приготовления бульонов и отваров. Правила варки бульонов. Приготовление бульонов: костного, мясокостного, мясного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров: овощного, грибного, крупяного. Правила варки заправочных супов. Приготовление и подача щей. Приготовление и подача борщей. Приготовление и подача рассольников. Приготовление и подача супов: картофельного, овощного, с крупой, макаронными изделиями бобовыми, супа крестьянского. Приготовление сладких супов. Приготовление холодных супов. Приготовление и отпуск молочных супов. Условия и сроки хранения. Значение соусов в питании, классификация. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление белого и производных. Приготовление красного и производных. Кулинарное использование соусов. Приготовление холодных соусов. Приготовление сладких соусов. Масляные смеси. Салатные заправки. Классификация, пищевая ценность рыбы. Способы размораживания рыбы. Способы вымачивания солёной рыбы. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Способы разделки без чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Подготовка панировки. Приготовление полуфабрикатов для жарки рыбы основным способом и во фритюре. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Замораживание и хранение полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление и подача отварных блюд из рыбы. Приготовление и подача припущенных блюд из рыбы. Приготовление и подача жареных блюд из рыбы. Приготовление и подача блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из запечённой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки хранения. Значение мяса в питании. Первичная обработка. Разделка туш говядины. Кулинарное назначение частей говядины. Первичная обработка. Разделка туш свинины и баранины. Кулинарное использование частей свинины и баранины. Подготовка частей говядины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из говядины. Подготовка частей свинины и баранины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из свинины и баранины.

Приготовление натурально-рубленной массы. Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной массы. Набор сырья для котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Первичная обработка домашней птицы. Первичная обработка субпродуктов. Полуфабрикаты домашней птицы. Полуфабрикаты из субпродуктов. Приготовление и подача отварных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жареных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально мелкокусковых блюд из говядины. Приготовление и подача жаренных мелкокусковых блюд из свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально порционных блюд из свинины и баранины. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из натурально рубленной массы. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству. Правила тушения. Приготовление тушеных блюд крупным куском. Приготовление тушеных блюд натурально-порционным куском. Приготовление тушеных блюд мелким куском. Подбор гарнира. Требования к качеству. Правила запекания. Запеченные блюда из говядины. Запеченные блюда из свинины и баранины. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству. Значение блюд из яиц в питании, пищевая ценность. Взаимозаменяемость яичных продуктов. Варка яиц. Жареные и запеченные блюда из яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Значение в питании блюд из творога. Классификация блюд и приготовление подача: холодных, отварных, жаренных, запеченных блюд из творога. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация бутербродов. Организация рабочего места повара холодного цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Приготовление и подача бутербродов. Качественная оценка бутербродов. Классификация салатов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Приготовление и подача из свежих, вареных овощей. Классификация винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении винегретов. Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из рыбы. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из рыбы. Приготовление и подача блюд из сельди. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из мяса. Приготовление и подача блюд из субпродуктов. Значение сладких блюд в питании. Организация рабочего места повара горячего цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Ассортимент сладких горячих блюд. Приготовление и отпуск сладких горячих блюд. Подбор соусов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Значение напитков в питании. Ассортимент горячих сладких напитков. Правила заваривания чая. Правила варки напитков. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача горячих сладких напитков. Требования к качеству. Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка их к производству. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом, процессы, происходящие в тесте при замесе, брожении и обминке теста. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом, процессы, происходящие при замесе опар и заквасок. Ассортимент и технология приготовления хлебобулочных изделий. Способы формовки, виды отделки поверхности. Технология приготовления бездрожжевого теста, ассортимент изделий из него.

### **Оборудование предприятий общественного питания**

Организация работы овощного и мясорыбного, горячего и холодного, кондитерского и мучного цехов. Характеристика оборудования овощного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием овощного цеха. Характеристика оборудования

мясорыбного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мясорыбного цеха. Характеристика оборудования горячего цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха. Характеристика оборудования холодного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием холодного цеха. Характеристика оборудования кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мучного цеха.

### **Производственное обучение**

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производственной инструкцией, правилами внутреннего трудового распорядка. Выполнение работ под руководством мастера производственного обучения. Самостоятельное выполнение работ.

### 3.5. Учебно-тематический план программы повышения квалификации рабочих «Повар» 3-5 разряда

| № п/п                                                           | Наименование тем                                                                                                                                      | Количество часов |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Теоретическое обучение</b>                                   |                                                                                                                                                       | <b>36</b>        |
| 1                                                               | Требования охраны труда и техники безопасности                                                                                                        | 8                |
| 2                                                               | Технологии приготовления                                                                                                                              | 14               |
| 3                                                               | Оборудование предприятий общественного питания                                                                                                        | 14               |
| <b>Производственное обучение</b>                                |                                                                                                                                                       | <b>40</b>        |
| 1                                                               | Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производственной инструкцией, правилами внутреннего трудового распорядка                           | 8                |
| 2                                                               | Ознакомление с оборудованием и рабочим местом. Выполнение работ под руководством мастера производственного обучения. Самостоятельное выполнение работ | 32               |
| <b>Итоговая аттестация (в форме квалификационного экзамена)</b> |                                                                                                                                                       | <b>4</b>         |
| <b>ИТОГО</b>                                                    |                                                                                                                                                       | <b>80</b>        |

### 3.6. Содержание программы повышения квалификации рабочих «Повар» 3-5 разряда

#### **Теоретическое обучение**

##### **Требования охраны труда и техники безопасности**

Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в предприятиях общественного питания. Требования к организации и проведению инструктажей по правилам техники безопасности, работе с оборудованием и инвентарем на рабочем месте. Противопожарная безопасность.

##### **Технологии приготовления**

Классификация овощей. Первичная обработка. Виды нарезки и обработки клубнеплодов. Виды простой и сложной нарезки клубнеплодов. Кулинарное назначение нарезки клубнеплодов. Требование к качеству полуфабрикатов. Понятие о способах тепловой обработки. Процессы, происходящие в овощах при варке. Ознакомление с организацией рабочего места повара соусного отделения с оборудованием, инвентарем, посудой. Приготовление и подача блюд из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Особенности подачи блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из каш. Варка бобовых и кукурузы. Блюда и гарниры из них. Приготовление блюд и гарниров из круп. Значение блюд и гарниров в питании. Варка макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий. Подготовка сырья для приготовления бульонов и отваров. Правила варки бульонов. Приготовление бульонов: костного, мясокостного, мясного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров: овощного, грибного, крупяного. Правила варки заправочных супов. Приготовление и подача щей. Приготовление и подача борщей. Приготовление и подача рассольников. Приготовление и подача супов: картофельного, овощного, с крупой, макаронными изделиями бобовыми, супа крестьянского. Приготовление сладких супов. Приготовление холодных супов. Приготовление и отпуск молочных супов. Условия и сроки хранения. Значение соусов в

питании, классификация. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление белого и производных. Приготовление красного и производных. Кулинарное использование соусов. Приготовление холодных соусов. Приготовление сладких соусов. Масляные смеси. Салатные заправки. Классификация, пищевая ценность рыбы. Способы размораживания рыбы. Способы вымачивания солёной рыбы. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Способы разделки без чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. Подготовка панировки. Приготовление полуфабрикатов для жарки рыбы основным способом и во фритюре. Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Замораживание и хранение полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление и подача отварных блюд из рыбы. Приготовление и подача припущенных блюд из рыбы. Приготовление и подача жареных блюд из рыбы. Приготовление и подача блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из запечённой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд и сроки хранения. Значение мяса в питании. Первичная обработка. Разделка туш говядины. Кулинарное назначение частей говядины. Первичная обработка. Разделка туш свинины и баранины. Кулинарное использование частей свинины и баранины. Подготовка частей говядины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из говядины. Подготовка частей свинины и баранины для приготовления полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. Приготовление натурально-порционных полуфабрикатов из свинины и баранины. Приготовление натурально-рубленной массы. Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной массы. Набор сырья для котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Первичная обработка домашней птицы. Первичная обработка субпродуктов. Полуфабрикаты домашней птицы. Полуфабрикаты из субпродуктов. Приготовление и подача отварных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жареных мясных блюд крупным куском из говядины, свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально мелкокусковых блюд из говядины. Приготовление и подача жаренных мелкокусковых блюд из свинины и баранины. Приготовление и подача жаренных натурально порционных блюд из свинины и баранины. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из натурально рубленной массы. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству. Правила тушения. Приготовление тушеных блюд крупным куском. Приготовление тушеных блюд натурально-порционным куском. Приготовление тушеных блюд мелким куском. Подбор гарнира. Требования к качеству. Правила запекания. Запеченные блюда из говядины. Запеченные блюда из свинины и баранины. Подбор гарнира и соусов. Требования к качеству. Значение блюд из яиц в питании, пищевая ценность. Взаимозаменяемость яичных продуктов. Варка яиц. Жареные и запеченные блюда из яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Значение в питании блюд из творога. Классификация блюд и приготовление подача: холодных, отварных, жаренных, запеченных блюд из творога. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация бутербродов. Организация рабочего места повара холодного цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Приготовление и подача бутербродов. Качественная оценка бутербродов. Классификация салатов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Правила личной гигиены повара. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Приготовление и подача из свежих, вареных овощей. Классификация винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении винегретов. Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из рыбы. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из рыбы. Приготовление и подача блюд из сельди. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству.

Организация рабочего места повара холодного для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача блюд из мяса. Приготовление и подача блюд из субпродуктов. Значение сладких блюд в питании. Организация рабочего места повара горячего цеха. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Ассортимент сладких горячих блюд. Приготовление и отпуск сладких горячих блюд. Подбор соусов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству. Значение напитков в питании. Ассортимент горячих сладких напитков. Правила заваривания чая. Правила варки напитков. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление и подача горячих сладких напитков. Требования к качеству. Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка их к производству. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом, процессы, происходящие в тесте при замесе, брожении и обминке теста. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом, процессы, происходящие при замесе опар и заквасок. Ассортимент и технология приготовления хлебобулочных изделий. Способы формовки, виды отделки поверхности. Технология приготовления бездрожжевого теста, ассортимент изделий из него.

#### **Оборудование предприятий общественного питания**

Организация работы овощного и мясорыбного, горячего и холодного, кондитерского и мучного цехов. Характеристика оборудования овощного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием овощного цеха. Характеристика оборудования мясорыбного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мясорыбного цеха. Характеристика оборудования горячего цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием горячего цеха. Характеристика оборудования холодного цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием холодного цеха. Характеристика оборудования кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием мучного цеха.

#### **Производственное обучение**

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с производственной инструкцией, правилами внутреннего трудового распорядка. Выполнение работ под руководством мастера производственного обучения. Самостоятельное выполнение работ.

### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **4.1. Организационно-педагогические условия реализации Программы**

При любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 40 часов в неделю, включая все виды учебной работы обучающихся.

Организационно-педагогическими условиями подготовки обучающихся, обеспечивающими интенсификацию обучения, являются:

- открытость образовательной среды дополнительного профессионального образования для внедрения инноваций в процесс подготовки обучающихся;
- отбор и структурирование содержания образования подготовки в соответствии с интегративно-моделирующими основаниями;
- интегративно-дифференцированная организация занятий в процессе подготовки обучающихся с использованием современных технологий обучения;
- регулярное изменение характера деятельности в процессе подготовки с опорой на личный опыт обучающихся, их индивидуальную мотивационную направленность;
- организация самостоятельной работы обучающихся как средство формирования профессиональных компетенций;
- уровень профессиональной компетенции преподавателей, обеспечивающих процесс подготовки обучающихся в системе дополнительного профессионального образования.

Реализация Программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к учебным материалам, формируемым по полному перечню тем Программы.

Учебный процесс построен на основе учебного плана.

4.2. При реализации Программы преподавательским составом Центра используются следующие основные методы обучения:

- словесный метод (основным источником знаний является устная или печатная информация);
- наглядный метод (источником знаний являются наблюдаемые предметы, явления, наглядные пособия);
- практический метод (источником знаний, умений и навыков являются самостоятельно выполняемые практические действия);
- проблемный метод (источником знаний, является активное мышление и поиск путей решения поставленной проблемы).

Продолжительность учебного часа теоретических занятий (очных) составляет 1 академический час (45 минут), но не больше 8 учебных часов в день.

На уровне технологии обучения организационно-педагогическим условием является интегративно-дифференцированная организация занятий в процессе подготовки кадров в системе дополнительного профессионального образования с использованием современных технологий обучения.

Обучение с применением электронного обучения / дистанционных образовательных технологий (ДОТ) по Программе основывается на off-line занятиях – самостоятельной работе обучающихся, с использованием возможностей Интернет, в том числе с возможностью оказания технической поддержки в режиме on-line, а также с использованием почтовых электронных отправок.

#### 4.3. Материально-техническое обеспечение

Все виды теоретических занятий проводятся в аудиториях Центра.

Оборудование учебных аудиторий:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- доска классная;
- стеллаж для моделей и макетов;
- комплекты учебно-наглядных пособий;
- действующая нормативно-техническая и технологическая документация;
- приборы и устройства.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа-проектор с проекционным экраном.

Производственное обучение (производственная практика) проводится на предприятии – заказчике образовательной услуги.

#### 4.4. Список литературы:

- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001г. №197-ФЗ (с изменениями).
- ЕСКД, Правила выполнения чертежей различных изделий: Сборник - М.: Издательство стандартов, 2006.
- Инструкция по оказанию первой доврачебной помощи при несчастных случаях.
- Анфимова Н.А. «Кулинария» учебник для начального профессионального образования, М. Издательский центр «академия» 2010 г.
- Козлова С.Н. Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для начального профессионального образования М. «Академия» 2006 г.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М. «Лада» 2007 г.
- Качурина Т. А. «Кулинария» учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования М. «Академия» 2007г.

- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -416.
- Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (5-е изд., стер.), учебник, - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2009.
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
- Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2007.
- Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. - М: Академия, 2014. (согласовано к использованию на заседании ПЦК).
- Горохова С.С Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие - М: Академия, 2008г
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой Промышленности - М: Академия, 2008г
- Матюхина З. П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство Академия, Москва 2012г
- Каторина И.И. Рзаева Е.С. «Большая кулинарная книга» М. Издательство «Аст» 2009.
- Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.
- Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего профессионального образования; М., Издательский центр «Академия», Мастерство 2002 г.
- Ильин Е.П.: Психология общения и межличностных отношений. - СПб.:Питер, 2010.
- Чумаков А.Н.: Культура речи и деловое общение. - Старый Оскол: , 2011.
- Кибанов А.Я.: Этика деловых отношений. - М.: ИНФРА-М, 2010.

#### 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация Программы обучения обеспечивается педагогическими кадрами, соответствующими профилю, направленности преподаваемой Программы и всем требованиям ФГОС.

### 5. КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ ОБУЧЕНИЯ

#### 5.1. Календарный график профессиональной подготовки по профессии рабочих «Повар» 2 разряда

| Продолжительность<br>обучения, час. | 1 месяц                   |    |    |    | 2 месяц |    |    | Всего<br>часов |
|-------------------------------------|---------------------------|----|----|----|---------|----|----|----------------|
|                                     | Номера календарных недель |    |    |    |         |    |    |                |
|                                     | 1                         | 2  | 3  | 4  | 5       | 6  | 7  |                |
| Обязательная учебная нагрузка       | 40                        | 40 | 40 | 40 | 24      |    |    | 184            |
| Производственное обучение           |                           |    |    |    | 16      | 40 | 34 | 90             |
| Итоговая аттестация                 |                           |    |    |    |         |    | 6  | 6              |
| Всего часов                         | 40                        | 40 | 40 | 40 | 40      | 40 | 40 | 280            |

#### 5.2. Календарный график профессиональной подготовки по профессии рабочих «Повар» 3 разряда

| Продолжительность<br>обучения, час. | 1 месяц                   |    |    |    | 2 месяц |    |    |    | Всего<br>часов |
|-------------------------------------|---------------------------|----|----|----|---------|----|----|----|----------------|
|                                     | Номера календарных недель |    |    |    |         |    |    |    |                |
|                                     | 1                         | 2  | 3  | 4  | 5       | 6  | 7  | 8  |                |
| Обязательная учебная нагрузка       | 40                        | 40 | 40 | 40 | 40      | 4  |    |    | 204            |
| Производственное обучение           |                           |    |    |    |         | 36 | 40 | 14 | 90             |
| Итоговая аттестация                 |                           |    |    |    |         |    |    | 6  | 6              |

|                    |           |           |           |           |           |           |           |           |            |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| <b>Всего часов</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>20</b> | <b>300</b> |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|

5.3. Календарный график профессиональной подготовки по профессии рабочих «Повар» 4 разряда

| Продолжительность<br>обучения, час. | 1 месяц                   |    |    |    | 2 месяц |    |    |    | Всего<br>часов |
|-------------------------------------|---------------------------|----|----|----|---------|----|----|----|----------------|
|                                     | Номера календарных недель |    |    |    |         |    |    |    |                |
|                                     | 1                         | 2  | 3  | 4  | 5       | 6  | 7  | 8  |                |
| Обязательная учебная нагрузка       | 40                        | 40 | 40 | 40 | 40      | 24 |    |    | 224            |
| Производственное обучение           |                           |    |    |    |         | 16 | 40 | 34 | 90             |
| Итоговая аттестация                 |                           |    |    |    |         |    |    | 6  | 6              |
| Всего часов                         | 40                        | 40 | 40 | 40 | 40      | 40 | 40 | 40 | 320            |

5.4. Календарный график профессиональной подготовки по профессии рабочих «Повар» 5 разряда

| Продолжительность<br>обучения, час. | 1 месяц                   |    |    |    | 2 месяц |    |    |    | 3 месяц | Всего<br>часов |
|-------------------------------------|---------------------------|----|----|----|---------|----|----|----|---------|----------------|
|                                     | Номера календарных недель |    |    |    |         |    |    |    |         |                |
|                                     | 1                         | 2  | 3  | 4  | 5       | 6  | 7  | 8  | 9       |                |
| Обязательная учебная нагрузка       | 40                        | 40 | 40 | 40 | 40      | 40 | 4  |    |         | 244            |
| Производственное обучение           |                           |    |    |    |         |    | 36 | 40 | 14      | 90             |
| Итоговая аттестация                 |                           |    |    |    |         |    |    |    | 6       | 6              |
| Всего часов                         | 40                        | 40 | 40 | 40 | 40      | 40 | 40 | 40 | 20      | 340            |

5.5. Календарный график профессиональной переподготовки рабочих «Повар» 2 разряда

| Продолжительность обучения, час. | 1 месяц                   |    |    |    | Всего часов |
|----------------------------------|---------------------------|----|----|----|-------------|
|                                  | Номера календарных недель |    |    |    |             |
|                                  | 1                         | 2  | 3  | 4  |             |
| Обязательная учебная нагрузка    | 40                        | 40 | 14 |    | 94          |
| Производственное обучение        |                           |    | 26 | 34 | 60          |
| Итоговая аттестация              |                           |    |    | 6  | 6           |
| Всего часов                      | 40                        | 40 | 40 | 40 | 160         |

5.6. Календарный график профессиональной переподготовки рабочих «Повар» 3 разряда

| Продолжительность<br>обучения, час. | 1 месяц                   |    |    |    | 2 месяц |  | Всего<br>часов |
|-------------------------------------|---------------------------|----|----|----|---------|--|----------------|
|                                     | Номера календарных недель |    |    |    |         |  |                |
|                                     | 1                         | 2  | 3  | 4  | 5       |  |                |
| Обязательная учебная нагрузка       | 40                        | 40 | 34 |    |         |  | 114            |
| Производственное обучение           |                           |    | 6  | 40 | 14      |  | 60             |
| Итоговая аттестация                 |                           |    |    |    | 6       |  | 6              |
| Всего часов                         | 40                        | 40 | 40 | 40 | 20      |  | 180            |

5.7. Календарный график профессиональной переподготовки рабочих «Повар» 4 разряда

| Продолжительность обучения, час. | 1 месяц                   |    |    |    | 2 месяц |  | Всего часов |
|----------------------------------|---------------------------|----|----|----|---------|--|-------------|
|                                  | Номера календарных недель |    |    |    |         |  |             |
|                                  | 1                         | 2  | 3  | 4  | 5       |  |             |
| Обязательная учебная нагрузка    | 40                        | 40 | 40 | 14 |         |  | 134         |
| Производственное обучение        |                           |    |    | 26 | 34      |  | 60          |
| Итоговая аттестация              |                           |    |    |    | 6       |  | 6           |
| Всего часов                      | 40                        | 40 | 40 | 40 | 40      |  | 200         |

#### 5.8. Календарный график профессиональной переподготовки рабочих «Повар» 5 разряда

| Продолжительность<br>обучения, час. | 1 месяц                   |    |    |    | 2 месяц |    | Всего<br>часов |
|-------------------------------------|---------------------------|----|----|----|---------|----|----------------|
|                                     | Номера календарных недель |    |    |    |         |    |                |
|                                     | 1                         | 2  | 3  | 4  | 5       | 6  |                |
| Обязательная учебная нагрузка       | 40                        | 40 | 40 | 34 |         |    | 154            |
| Производственное обучение           |                           |    |    | 6  | 40      | 14 | 60             |
| Итоговая аттестация                 |                           |    |    |    |         | 6  | 6              |
| Всего часов                         | 40                        | 40 | 40 | 40 | 40      | 20 | 220            |

#### 5.9. Календарный график повышения квалификации рабочих «Повар» 3-5 разряда

| Продолжительность обучения, час. | 1 месяц                   |    | Всего часов |
|----------------------------------|---------------------------|----|-------------|
|                                  | Номера календарных недель |    |             |
|                                  | 1                         | 2  |             |
| Обязательная учебная нагрузка    | 36                        |    | 36          |
| Производственное обучение        | 4                         | 36 | 40          |
| Итоговая аттестация              |                           | 4  | 4           |
| Всего часов                      | 40                        | 40 | 80          |

### 6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Освоение Программы завершается проведением итоговой аттестации.

Организация проведения итоговой аттестации, состав и порядок работы аттестационной комиссии определяется приказом директора Центра установленным порядком.

Экзаменационные билеты (тесты) экзамена составляются по утвержденной в Центре форме и утверждаются установленным порядком.

6.2. Результаты итоговой аттестации оцениваются исходя из оценки освоения материала теоретической и практической частей обучения.

6.3. Лица, не согласные с результатами итоговой аттестации, могут подать в течение одних суток заявление-апелляцию на имя Председателя аттестационной комиссии установленным порядком. Заявление по апелляции рассматривается, и результаты рассмотрения доводятся до заявителя в течение одних суток. В случае, если обучающийся не может пройти итоговую аттестацию по уважительным причинам (болезнь, производственная необходимость и др.), которые могут быть подтверждены соответствующими документами, то ему могут быть перенесены сроки прохождения итоговой аттестации на основе личного заявления.

6.4. При успешном освоении Программы выдается документ установленного образца и выписка из протокола заседания аттестационной комиссии. Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию, или не явившимся на итоговую аттестацию без уважительных причин, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из Центра в процессе освоения Программы, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

### 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

7.1. Вопросы промежуточной аттестации освоения программ обучения по профессии рабочих «Повар» 2-5 разряда:

Что такое микробиология?

Что называют микроорганизмами?

Что относят к микроорганизмам?

Что такое зоонозы и перечислите пищевые продукты и причины (заболевания), вызывающие зоонозы?

Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?  
Как предупредить стафилококковое отравление?  
Каковы причины и источники заражения человека глистами?  
Что такое личная гигиена?  
Какое значение личная гигиена имеет в работе?  
Для каких целей проводят медицинское обследование работников предприятий общественного питания?  
Что такое дератизация и дезинсекция?  
Санитарно-эпидемиологические требования к термической обработке кулинарной продукции  
Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям предприятий общественного питания.  
Санитарно-эпидемиологические требования к инвентарю, посуде и таре.  
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.  
Микроорганизмы, виды, влияние на сохранность пищевых продуктов.  
Значение микробиологических процессов в пищевой промышленности.  
Пищевые отравления: ботулизм, стафилококковый токсикоз.  
Причины, меры профилактики.  
Личная гигиена персонала предприятий общественного питания.  
Кишечные инфекции, источники, механизм передачи, профилактика.  
Блюда и изделия повышенного эпидемиологического внимания.  
Пищевые отравления микробного происхождения.  
Кишечная палочка.  
Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи  
Что такое гигиена труда.  
Пищевые отравления не микробного происхождения.  
Пищевые отравления.  
Ботулизм.  
Производственный травматизм.  
Рациональная организация трудового процесса.

7.2. Вопросы экзаменационных билетов для проверки освоения теоретической части программы профессиональной подготовки (переподготовки, повышения квалификации) по профессии рабочих «Повар» 2-5 разряда:

Какие учреждения относят к предприятиям общественного питания?  
По каким признакам классифицируются все предприятия общественного питания?  
Перечислите типы предприятий общественного питания. Назовите краткую характеристику каждого.  
Какие услуги населению могут предоставлять предприятия общественного питания?  
На основании каких признаков размещаются все предприятия общественного питания?  
Назовите нормативные правовые акты РФ, которые регулируют деятельность организаций питания.  
Какие требования предъявляются к составу и планировке помещений предприятия общественного питания?  
Сущность механического способа очистки.  
Для чего рабочий инструмент машин и механизмов имеет волнистую поверхность?  
Почему загрузка и выгрузка овощей должны производиться во время работы машины?  
Почему овощи перед очисткой должны быть откалиброваны и промыты?  
От чего зависит качество и форма нарезки овощей?  
Какие машины имеют блокировочные устройства и какова их роль?  
Какие машины и механизмы имеют сбрасыватель и какова его роль?

Почему картофель для протирания должен быть горячим?

Какие рабочие инструменты мясорубки укрепляются неподвижно?

Последовательность сборки рабочих инструментов мясорубки для получения рубленой, котлетной и паштетной массы.

От чего зависит качество фарша?

Для чего рабочая камера мясорубки имеет грани с внутренней стороны?

Какие приспособления у мясорубок обеспечивают технику безопасности при их эксплуатации?

Как обеспечивается техника безопасности во время эксплуатации рыбоочистительных машин?

Как очищаются труднодоступные места рыбы?

Почему поршни в котлетоформовочной машине перемещаются по вертикали?

Как регулируется масса изделий в котлетоформовочной машине?

Каким образом осуществляется панировка изделий в котлето-формовочной машине?

Цель просеивания муки.

Почему во время работы просеивателя воронка должна быть доверху заполнена мукой?

Какое движение совершает месильный рычаг?

Каково назначение электроблокировки в тестораскаточной машине?

Как регулируется толщина раскатки теста?

Как устроена коробка скоростей сменного взбивального механизма?

Какое движение совершает взбиватель в машинах и механизмах взбивания продуктов?

Правила безопасной эксплуатации весового оборудования. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.

Правила безопасной эксплуатации механического оборудования. Возможные неисправности оборудования и способы их устранения.

Основные принципы подбора необходимого оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы.

Основные принципы подбора необходимого оборудования для приготовления теста и полуфабрикатов из него, нарезки гастрономических товаров и хлеба.

Классификация основного теплового оборудования по различным признакам.

Принципы подбора необходимого теплового оборудования.

Как определить наличие воды в парогенераторе?

Каково назначение электроконтактного манометра и предохранительного клапана?

В каком случае в пароводяной рубашке и в самом котле может образоваться вакуум?

Как удаляется воздух из рубашки котла?

Чем представлена защита от «сухого хода» в стационарном котле?

Какая роль сигнальных ламп на пульте управления?

С помощью какого устройства регулируется уровень воды в парогенераторе в паровых варочных аппаратах?

Назначение реле давления в пароварочных аппаратах?

Куда отводится образующийся конденсат в пароварочных аппаратах?

Преимущества использования рисоварок?

Назовите основные части плиты электрической.

Как рекомендуют остужать жарочную поверхность плиты электрической?

Назначение бортовой поверхности плиты.

Для чего предназначен маховик в сковороде электрической?

Санитарная обработка плиты и сковороды электрических.

Назначение «холодной зоны» фритюрницы.

Устройство жарочного шкафа.

Правила безопасной эксплуатации варочного оборудования.

Возможные неисправности при работе варочного оборудования, способы их устранения.  
Правила безопасной эксплуатации жарочно-пекарского оборудования.  
Возможные неисправности при работе жарочно-пекарского оборудования, способы их устранения.  
Правила безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.  
Возможные неисправности при работе многофункционального теплового оборудования, способы их устранения.  
Правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования.  
Возможные неисправности при работе водогрейного оборудования, способы их устранения.  
Классификация основного холодильного оборудования.  
Значение холодильного оборудования.  
Каким прибором автоматики регулируется температурный режим в холодильном шкафу?  
Почему в охлаждаемое отделение нельзя вносить горячие и теплые продукты?  
Какова зависимость температуры внутри охлаждаемого отделения от толщины слоя инея на испарителе?  
Почему испаритель размещается в верхней части охлаждаемого отделения?  
Почему нельзя соскребать «снеговую шубу» с испарителя?  
Как осуществляется оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных устройствах?  
При какой толщине «снеговой шубы» следует производить оттаивание испарителя?  
Какие виды холодильных сборно-разборных камер выпускает современная промышленность?  
На каком фреоне работают низкотемпературные прилавки?  
Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.  
Принципы подбора необходимого холодильного оборудования.  
Перечислите оборудование, используемое при оснащении горячего цеха.  
Назовите температурный и временной режим хранения готовых 2-х блюд.  
Какая документация используется для отпуска готовой продукции.  
Какой кухонный инвентарь используют для отпуска 1-х блюд.  
Напишите последовательность сборки мясорубки для приготовления котлетной массы.  
Принципы и приемы презентации шоколадной продукции потребителям.  
Как регулируется толщина раскатки теста в тестораскаточной машине МРТ-60М.  
К какой группе помещений относится моечная кухонной посуды.  
Какую столовую посуду используют при подаче 2-х горячих блюд.  
Назовите температурный и временной режим хранения готовых 1-х блюд.  
Какие действия должен выполнить повар (кондитер) при появлении возможных неисправностей при работе на электрооборудовании.  
Принципы и приемы презентации напитков и кулинарных изделий потребителям.

7.3. Работы для проверки освоения практической части программы обучения рабочих «Повар»:

#### **Для 2 разряда**

Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

#### **Для 3 разряда**

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля,

овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

#### **Для 4 разряда**

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

#### **Для 5 разряда**

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.