



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ПРОФЕССИИ БУДУЩЕГО»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель генерального директора
по проектному офису
АНО «Профессии будущего»



Е. Е. Дурнева
2025 г.

ПРОГРАММА

профессиональной подготовки рабочих по профессии
«Повар»
(квалификация – 3-й разряд, код профессии – 16675)
(наименование программы)

Цель: изучение устройства оборудования и технологии выполнения работ, приобретение знаний, умений и навыков безопасного выполнения работ с учетом квалификационных требований, установленных квалификационной характеристикой для профессии «Повар» 3-го разряда, содержащейся в действующем Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание»), а также с учетом требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н (обобщенная трудовая функция А)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория обучающихся: лица не моложе 18 лет

Форма обучения:

очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение: основное общее

Недельная нагрузка:

30 часов

Продолжительность обучения: 7 недель

Режим занятий:

5 дней в неделю по 6 часов

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			очное обучение		заочное обучение	
			теорет. занятия	практ. занятия		
1.	Теоретическое обучение	84	57	22	5	
1.1.	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания. Организация и оборудование предприятий общественного питания, принципы анализа опасностей и критических контрольных точек (ХАССП)	10	6	4	—	зачет
1.2.	Искусственный интеллект в профессиональной сфере	5	—	—	5	зачет
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	9	9	—	—	
1.4.	Правила пользования рецептурами, технологическими картами	6	6	—	—	
1.5.	Технология подготовки сырья и полуфабрикатов	18	12	6	—	зачет
1.6.	Технология приготовления блюд	30	18	12	—	зачет
1.7.	Организация обслуживания и расчеты с покупателями	6	6	—	—	
2.	Практическое обучение ¹	120	—	120	—	
2.1.	Учебная практика	60	—	60	—	
2.1.1.	Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Адаптация на рабочем месте и правила работы	2	—	2	—	
2.1.2.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	16	—	16	—	зачет
2.1.3.	Выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	30	—	30	—	зачет
2.1.4.	Самостоятельное выполнение работ под руководством мастера практического обучения	12	—	12	—	
2.2.	Производственная практика	60	—	60	—	
2.2.1.	Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Адаптация на рабочем месте и правила работы	2	—	2	—	
2.2.2.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	16	—	16	—	зачет
2.2.3.	Выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	30	—	30	—	зачет
2.2.4.	Самостоятельное выполнение работ под руководством мастера практического обучения	12	—	12	—	
3.	Квалификационный экзамен ²	6	2	4	—	экзамен
3.1.	Проверка теоретических знаний	2	2	—	—	
3.2.	Практическая квалификационная работа	4	—	4	—	
	Итого:	210	59	146	5	

¹ Занятия могут проводиться с делением на подгруппы.

² Прием экзамена осуществляется комиссией в составе трех человек.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа «Повар» предназначена для профессиональной подготовки лиц, направленных на обучение в АНО «Профессии будущего».

На обучение принимаются лица не моложе 18 лет, имеющие образование не ниже основного общего с навыками работы на персональном компьютере. Требуется действующая личная медицинская книжка.

Слушатели, принятые на обучение по очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий, должны иметь персональный компьютер с выходом в сеть «Интернет».

Программа рекомендуется для лиц, имеющих профессии, компетенции или опыт работы, связанные с организацией питания.

Программа обучения разработана на основе квалификационных требований, установленных квалификационной характеристикой профессии «Повар» 3 разряда, содержащейся в действующем Едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий рабочих (выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание»), а также с учетом требований профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н (обобщенная трудовая функция А).

Обучение направлено на приобретение профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями и иными профессиональными средствами, при выполнении основных, наиболее часто встречающихся работ по профессии «Повар». Конкретное содержание, объем и порядок выполнения работ на каждом рабочем месте устанавливаются на предприятиях, в организациях технологическими картами, рабочими инструкциями или другими документами. Кроме работ, предусмотренных квалификационными характеристиками, рабочие должны также выполнять работы, связанные с приемкой и сдачей смены, своевременной подготовкой к работе и уборкой своего рабочего места, оборудования, инструментов, приспособлений и содержанием их в надлежащем состоянии; ведением установленной технической документации.

Теоретическое обучение проводится в специализированных учебных кабинетах. В процессе теоретического обучения проводятся практические занятия с использованием наглядных пособий и учебных стендов.

Практическое обучение проводится на учебных объектах АНО «Профессии будущего» с использованием оборудованных учебно-рабочих мест (учебная практика) и может проводиться на рабочих местах организаций, с которыми АНО «Профессии будущего» сотрудничает в области подготовки рабочих кадров (производственная практика).

После окончания теоретического и практического обучения проводится квалификационный экзамен для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим обучение, 3-го квалификационного разряда по профессии «Повар». Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практическую квалификационную работу в пределах квалификационных требований.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство установленного образца о профессии рабочего, должности служащего, подтверждающее получение квалификации по профессии рабочего «Повар» (код профессии – 16675) 3-го разряда.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМПЕТЕНЦИЯ

В результате освоения программы формируется следующая профессиональная компетенция:

Повар 3-го разряда 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 доброкачественности продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 3-го разряда должен уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.