

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель профсоюзного  
комитета

\_\_\_\_\_ Р.А.Скоглякова  
« 13 » \_\_\_\_\_ апреля \_\_\_\_\_ 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГПОУ ТО «Донской  
политехнический колледж»

\_\_\_\_\_ Т.А.Советова  
« 13 » \_\_\_\_\_ апреля \_\_\_\_\_ 2021 г.

**ПРОГРАММА  
ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ СТАЖИРОВКИ СОТРУДНИКОВ КОЛЛЕДЖА ПО  
ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

**1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Настоящая программа предназначена для стажировки рабочих по профессии «повар».

В неё включены: квалификационные характеристики, планы, тематические планы, программы производственного обучения, специальной технологии .

Программы предназначены для стажировки на рабочих местах новых рабочих по профессии «повар».

Продолжительность стажировки новых рабочих установлена 4 рабочих смены (32 часа). Стажировка осуществляется индивидуальным методом.

В тематические планы могут вноситься изменения и дополнения в пределах часов, установленных учебным планом.

Наставник-инструктор должен обучать рабочих эффективной организации труда, использованию новой техники и передовых технологий на каждом рабочем месте, детально рассматривать с ними пути повышения производительности труда и меры экономии материалов и энергии. В процессе стажировки особое внимание должно быть обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований безопасности труда при эксплуатации электроустановок. В этих целях руководитель стажировки и наставник-инструктор, помимо изучения общих требований безопасности труда, предусмотренных программами, должны значительное внимание уделять требованиям безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае при прохождении каждой темы или переходе к новому виду работ в процессе стажировки.

К концу стажировки каждый стажиремый должен самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой, технологическими условиями.

К самостоятельному выполнению работ стажиремый допускается только после проверки знаний и оформления стажировочного листа руководителем стажировки и сдачей его специалисту по охране труда для оформления допуска к самостоятельной работы.

Количество часов, отводимое на стажировку отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью по содержанию и общему количеству часов.

## КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – повар

### Повар 2-го 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 хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

### Повар 3-го 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 (комплектации), 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.

### Повар 4-го 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.

### **Повар 5-го 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.

### **Повар 6-го разряда**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; желированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

**Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные 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.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**для стажировки рабочих по профессии «повар»**  
Срок стажировки – 4 рабочих смен (32 часов)

№ п/п	Курс.	Кол-во часов
1.	Тема 1. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания.	3
2.	Тема 2. Виды многофункционального технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	3
3.	Тема 3. Ценообразование в общественном питании.	3
4.	Тема 4. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	3
5.	Тема 5. Гигиена здоровья и организация мероприятий по санитарной подготовке персонала.	3
6.	Тема 6. Санитарные требования к организации рабочего места.	3
7.	Тема 7. Современные тенденции и дизайн в оформлении кулинарных изделий.	4
8.	Тема 8. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	5
9.	Тема 9. Охрана труда и техника безопасности.	3
	Зачетное тестирование	2
	<b>Итого</b>	<b>32,0</b>

**Тема 1. Производственная инфраструктура предприятий общественного питания.**

- 1.1. Организация работы торгового зала по реализации готовой продукции.
- 1.2. Организация работы зон кухни.
- 1.3. Организация рабочих мест по обработке сырья.
- 1.4. Характеристика элементов производственной структуры предприятия общественного питания.
- 1.5. Особенности организация работы цехов и подразделений предприятия.
- 1.6. Инфраструктура предприятия, состав подразделений и связей.

## **Тема 2. Виды многофункционального технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.**

- 2.1. Обслуживание и эксплуатация оборудования, составление документации по ТО.
- 2.2. Общие сведения о машинах
- 2.3. Классификация технологического оборудования.
- 2.4. Правила безопасности использования инвентаря, охрана труда и техника безопасности.
- 2.5. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, посуде, таре и упаковочным материалам.

## **Тема 3. Ценообразование в общественном питании.**

- 3.1. Построение и порядок пользования Сборником рецептов блюд.
- 3.2. Расчет требуемого количества сырья.
- 3.3. Составление калькуляционных карт.
- 3.4. Особенности ценообразования в общественном питании.
- 3.5. Ценообразование и калькуляция:
- 3.6. Порядок определения норм закладки сырья при калькулировании цен на холодные закуски, первые, вторые и третьи блюда, соусы и гарниры.
- 3.7. Порядок установления цены на товары, реализуемые через буфет.

## **Тема 4. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.**

- 4.1. Ассортимент и кулинарное назначение продукта.
- 4.2. Оценка качества и безопасность продукта.
- 4.3. Установление допустимых и недопустимых дефектов.
- 4.4. Характерные признаки, пищевая ценность, особенности использования пищевых продуктов.
- 4.5. Санитарно-эпидемиологическое нормирование.
- 4.6. Особенности пищевых продуктов, как объектов производства и потребления.

## **Тема 5. Гигиена здоровья и организация мероприятий по санитарной подготовке персонала.**

- 5.1. Соблюдение правил личной гигиены работников пищевых производств.
- 5.2. Требования к содержанию форменной одежды.
- 5.3. Производственный контроль.
- 5.4. Стандарты гигиенической подготовки персонала (санитарный режим, санитарный инструктаж, санитарный минимум).
- 5.5. Личная гигиена персонала.

## **Тема 6. Санитарные требования к организации рабочего места.**

- 6.1. Санитарно - микробиологический контроль предприятия методом смывов с поверхности предметов.
- 6.2. Моющие и дезинфицирующие средства.

- 6.3. Дезинфицирование. Расчет растворов.
- 6.4. Изучение механической кулинарной обработки продуктов
- 6.5. Изучение требований к качеству, срокам хранения блюд и приготовленных изделий.
- 6.6. Изучение технологических карт и схем приготовления блюд.

## **Тема 7. Современные тенденции и дизайн в оформлении кулинарных изделий.**

- 7.1. Подготовка продуктов и инструментов.
- 7.2. Изготовление элементов декора.
- 7.3. Декорирование.
- 7.4. Дизайн сервировки стола. Дизайн оформления коктейлей
- 7.5. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий
- 7.6. Новые тенденции в приготовлении и подаче блюд
- 7.7. Креативный подход к формированию потребительских предпочтений

## **Тема 8. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.**

- 8.1. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий, приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.
- 8.2. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов.
- 8.3. Контроль качества приготовления блюд
- 8.4. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 8.5. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий, приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента.
- 8.6. Контроль качества, реализации блюд, напитков и кулинарных изделий.
- 8.7. Реализация готовой продукции.

## **Тема 9. Охрана труда и техника безопасности.**

- 9.1. Правила техники безопасности.
- 9.2. Охрана труда на предприятиях общественного питания.
- 9.3. Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания.
- 9.4. Изучение правил безопасности и охраны труда на предприятии питания.
- 9.5. Изучение содержания и назначения принципов и нормативных актов в деятельности предприятия общественного питания.
- 9.6. Противопожарная техника безопасности и санитарные требования.

## Требования к результатам стажировки.

В результате прохождения стажировки по видам профессиональной деятельности стажиремый **должен уметь:**

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Применять знания при уборке рабочих мест с помощью моющих средств.                      Соблюдать правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов.                      Осуществлять выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.                      Выполнять обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.                      Осуществлять подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья различными способами, соблюдая потерю отходов.                      Осуществлять подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи различными способами, соблюдая потерю отходов.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Готовить горячие блюда, закуски и кулинарные изделия.                      Соблюдать сроки хранения бульонов и отваров разнообразного ассортимента.                      Применять специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.                      Устранять недоброкачественность продуктов для горячих соусов.                      Соблюдать сроки хранения и температурный режим горячих супов разнообразного ассортимента.                      Проверять на качество продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.                      Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.                      Рационально использовать продукты для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.                      Соблюдать температурный режим при приготовлении горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.                      Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовить рабочее место, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь.                      Выполнять приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.                      Осуществлять приготовление салатов разнообразного ассортимента комбинированными способами для реализации                      Осуществлять творческое оформление и приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного</p>

	ассортимента Применять творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применять творческое оформление и приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Применять творческое оформление и приготовление горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков, десертов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовить необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Применять творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ СТАЖИРОВКИ

Результатом освоения рабочей программы стажировки является сформированность у стажера профессиональных умений по следующим видам профессиональной деятельности (ВПД).

1.ВПД. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

2.ВПД. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

3.ВПД. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

4.ВПД. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

5.ВПД. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Код	Результат стажировки
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента



ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

## 5. ЛИТЕРАТУРА

### Основная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. -2-е изд., испр. и доп.-М.: Юрайт, 2017. - 248 с.
2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум. - М.: Юрайт, 2016. - с.

### Дополнительная литература

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 4: учебное пособие. - 6-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. - 128 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2017. - 400 с.
3. Шестакова Т.И. Кондитер - профессионал: учебное пособие. - 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2017. - 400 с.

Программу стажировки разработал:

Заведующий столовой

Панкратова Т.В.

Программа стажировки согласована:

Зам.директора по Б и ХР

Ломоносов Р.С.

Специалист по охране труда

Подлубошникова С.М.