



**КМАРУДА**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Главный инженер**  
**АО «Комбинат КМАруда»**

  
\_\_\_\_\_  
**А.А. Лунин**

«18» \_\_\_\_\_ 2025 г.

**ПРОГРАММА**  
**профессионального обучения рабочих**

Профессия - **Повар**  
Квалификация - **4-5 разряд**  
Код профессии - **16675**

г. Губкин - 2025 год

## Пояснительная записка

Данная программа предназначена для переподготовки на производстве рабочих профессии «повар» 4-го разряда из лиц, имеющих образование не ниже среднего общего и повышения квалификации на 5 квалификационный разряд при наличии среднего профессионального образования.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51 (Торговля и общественное питание), который содержит требования к основным знаниям, умениям и навыкам, которые должны иметь рабочие указанной профессии; требованиям Профессионального стандарта №557 «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «09» марта 2022 г. №113н).

Основной целью программы является овладение системой знаний, умений и практического опыта, необходимых для производственного и безопасного выполнения комплекса работ и обязанностей в качестве повара.

Продолжительность обучения при переподготовке (ПП) – 1 месяц, при повышении квалификации (ПК) – 0,5 месяца.

Программа содержит квалификационную характеристику, учебный план, программы теоретического и производственного обучения.

Экономическое обучение проводится по программе курса «Экономика организации», разработанной на комбинате и утвержденной в установленном порядке.

При переподготовке лиц, имеющих среднее или высшее профессиональное образование по профилю, за теоретическое обучение засчитывается обучение, проведенное в рамках программы обучения техникумов (колледжей, лицеев) и ВУЗов, и на производстве не проводится. Подготовка к сдаче квалификационных экзаменов (теоретическая часть) осуществляется самостоятельно.

Производственное обучение проводится на рабочем месте, под руководством наставника производственного обучения, в соответствии с учебным планом производственного обучения.

К концу обучения каждый рабочий должен уметь выполнять работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и профессиональным стандартом, в соответствии с техническими условиями и нормами, установленными в организации.

Квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости можно изменять в пределах общего количества учебного времени.

Программы теоретического и производственного обучения необходимо систематически дополнять материалом о новом оборудовании и современных технологиях, исключать устаревшие сведения.

Форма обучения - очная, очно-заочная. Программа может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий. Составляющей образовательного процесса является самостоятельная работа слушателей.

Учебный план содержит названия учебных тем с указанием времени, отводимого на освоение. Рабочая программа раскрывает рекомендуемую последовательность изучения тем, а также распределение учебных часов по темам.

Освоение программы завершается итоговой аттестацией слушателей в форме квалификационного экзамена.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**  
**для переподготовки и повышения квалификации рабочих**  
**по профессии «повар» 4-5 разрядов**

**Учебный план\***

№ п/п	Содержание	Количество часов	
		ПП	ПК
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>48</b>	<b>22</b>
1.1	Введение	2	1
1.2	Экономический курс	2	1
1.3	Сведения из ИСМ	2	1
1.4	Охрана труда и промышленная безопасность	2	1
1.5	Общепрофессиональный курс	12	8
1.5.1	Товароведение пищевых продуктов	4	2
1.5.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	2
1.5.3	Основы калькуляции и учета	2	2
1.5.4	Организация производства предприятий общественного питания	2	2
1.6	Специальный курс	28	10
1.6.1	Кулинария	12	4
1.6.2	Оборудование предприятий общественного питания	16	6
<b>2</b>	<b>Производственное (практическое) обучение, в т.ч. квалификационная пробная работа</b>	<b>108</b>	<b>58</b>
	Квалификационный экзамен	4	4
	<b>Итого</b>	<b>160</b>	<b>84</b>

**Содержание программы**

**1 Теоретическое обучение**

**1.1 Введение**

Организация и характеристика системы общественного питания в Российской Федерации. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод. Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.

Значение профессионального мастерства рабочих и его непрерывного повышения. Характеристика комбината и его структурных подразделений. Продукция, выпускаемая комбинатом, требования к качеству, продукции. Правила внутреннего трудового распорядка.

Квалификационные требования к профессии, характеристика работ повара 4-5-го разряда. Рабочие места повара 4-5 разряда.

**Программу и билеты разработал:**

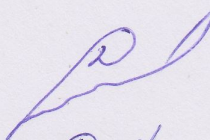
Ведущий специалист отдела обучения  
и развития персонала



Р. А. Феофилова

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник управления промышленной  
безопасности и охраны труда



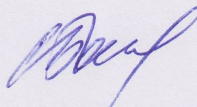
М.В. Кананыхин

Начальник отдела общественного питания



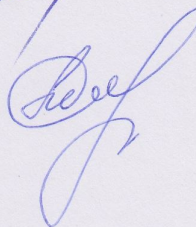
С.А. Макевнина

Начальник отдела обучения  
и развития персонала



С. Ф. Богомолова

Директор по персоналу



М.Н. Сухова