Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**
**ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**
**Забайкальский институт предпринимательства**

Подписано
цифровой
подписью:
Ишина
Людмила
Анатольевна
Дата: 2026.10.19
10:16:43 +09'00'

**УТВЕРЖДАЮ**
Зам. директора по учебной
и воспитательной работе
_____ Т.С. Аверячкина
«27» мая 2026 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
## по профессиональному модулю

# ПМ07.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 "ПОВАР"

по специальности
среднего профессионального образования

**43.02.15 *Поварское и кондитерское дело***

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Чита
2026

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

**РАЗРАБОТЧИК:** О.С. Корякина, преподаватель кафедры сервиса и технологии продукции общественного питания

**РЕЦЕНЗЕНТ:** О.В. Шевелева, канд. техн. наук, доцент старший преподаватель кафедры сервиса и технологии продукции общественного питания

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"» одобрена и рекомендована к использованию в учебном процессе кафедрой сервиса и технологии продукции общественного питания, протокол от 27 мая 2026 г. № 9.

Заведующий кафедрой сервиса и технологии продукции общественного питания  Е.М. Попова

# РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

## 1.1. Цель и задачи практики

Целью производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"* является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"* являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"* обучающийся должен:

*иметь практический опыт:*

подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;
- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовления блюд из яиц по заданию повара;
- приготовления блюд из творога по заданию повара;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

*Уметь:*

-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

*Знать :*

-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
-рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

## 1.2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

**Вид** практики – производственная, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Способ** проведения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"* на предприятии общественного питания.

**Форма** проведения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"*

концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО после освоения междисциплинарного курса и прохождения учебной практики.

.

## 1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции | Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы |
|---|---|
| Общие компетенции | |
| **ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | *Знать:* номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации;- формат оформления результатов поиска информации; *Уметь:* определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; |
| **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | *Знать:* правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; *Уметь:* понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей |

| | |
|---|---|
| | профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| Профессиональные компетенции | |
| **ПК 1.1**. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | *Знать:* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (HACCP); -методы контроля качества сырья, продуктов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>-виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;<br>*Уметь:* обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, |

| | |
|---|---|
| | разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;<br>*Иметь практический опыт:* организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. |
| **ПК 2.1**.<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Знать:* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;<br>*Уметь:* обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - |

| | |
|---|---|
| | распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;<br>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;<br>*Иметь практический опыт:* организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **ПК 3.1**.<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | *Знать:* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>-методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации |

| | |
|---|---|
| | непищевых отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;<br>*Уметь:* обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;<br>-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;<br>*Иметь практический опыт:* организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения. |
| **ПК 4.1**.<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии | *Знать:* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);-методы |

| | |
|---|---|
| с инструкциями и регламентами | контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;- правила утилизации непищевых отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;<br>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;<br>*Уметь:* обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;<br>-распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара ;-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, |

| | |
|---|---|
| | неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;<br>*Иметь практический опыт:* организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения |
| **ПК 5.1**.<br>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | *Знать:* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности<br>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>*Уметь:* оценивать наличие ресурсов; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в |

| | |
|---|---|
| | соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; *Иметь практический опыт:* организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности. |
| **ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | *Знать:* актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; -классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; -названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; -ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; -принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; -сезонность кухни и ресторанного меню; -основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; -примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции |

| | |
|---|---|
| | собственного производства; -методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;<br>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br>-возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; -базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя<br>*Уметь:* анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;<br>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; -рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;<br>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;<br>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;<br>составлять понятные и привлекательные описания блюд; -выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; -владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; -анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню<br>*Иметь практический опыт:* разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; -разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков |
| **ПК 6.5.**<br>Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий | *Знать:* виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала;<br>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; -виды инструктажей, их назначение; |

| | |
|---|---|
| работников кухни на рабочем месте | роль наставничества в обучении на рабочем месте;<br>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; -личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; -правила составления программ обучения; -способы и формы оценки результатов обучения персонала; -методики обучения в процессе трудовой деятельности; -принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;<br>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; -современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения<br>*Уметь:* анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; -выбирать методы обучения, инструктирования; -составлять программу обучения; -оценивать результаты обучения;<br>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;<br>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;<br>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов<br>*Иметь практический опыт:* планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;<br>инструктировании, обучении на рабочем месте<br>оценке результатов обучения |

## 1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"*

## 1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы – на 3 курсе на 6 семестре, заочной формы – на 4 курсе в течение 3-х недель;
- на базе основного общего образования: для очной формы – на 4 курсе на 8 семестре, заочной формы – на 5 курсе в течение 3-х недель.

Производственная практика ( по профилю специальности) проводится в предприятиях общественного питания, оснащенных современным оборудованием, укомплектованных высококвалифицированными специалистами.

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость производственной практики

Продолжительность производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"* по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 3 недели.

### 2.2. Содержание этапов прохождения производственной практики

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды производственных работ на практике |
|---|---|---|
| 1 | Подготови-тельный этап | Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики. |
| 2 | Основной этап (*практическая подготовка)* | Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд |
| | | Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов |
| | | Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;<br>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. |
| | | Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы |
| | | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |

| | | |
|---|---|---|
| | | Соблюдение стандартов частоты на рабочем месте основного производства организации питания |
| | | Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара |
| | | Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| | | Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| | | Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. |
| | | Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его |
| | | Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос |
| 3 | Этап подготовки отчета | Оформление отчета, написание выводов и заключения. |

## 2.3. Наименование разделов практики

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание разделов практики | Объем часов |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **МДК. 07.01**. Выполнение работ по профессии 16675 "Повар" | | **108** |
| **Тема 1.1**. **Приготовление соусов** | **Содержание** | **9** |
| | Соусы. Классификация. Ассортимент. Правила приготовления. Органолептические показатели. Условия и сроки хранения и реализации | |
| **Тема 1.2.** Приготовление супов | **Содержание** | **9** |
| | Классификация. Ассортимент. Характеристика продуктов, используемых при варке супов. Схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных и т.д.). Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов. Использовать различные технологии приготовления и подачи простых супов. Оценивать качество супов. Выбирать способы | |

| | | |
|---|---|---|
| | хранения с соблюдением температурного режима. Требований к качеству супов. Правила подачи. Температура подачи супов. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования | |
| **Тема 1.3.** Приготовление кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | **9** |
| | Ассортимент овощных полуфабрикатов. Схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Технологическая характеристика круп, бобовых и макаронных изделий и их механическая обработка. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептические показатели и пищевая ценность готовой продукции. Приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Условия и сроки хранения и реализации блюд. | |
| **Тема 1.4.** Приготовление кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных | **Содержание** | **9** |
| | Характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью. Схемы производства полуфабрикатов из рыб с костным и костно-хрящевым скелетом. Ассортимент. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленной, котлетной и кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов. Кулинарное использование рыбных пищевых отходов Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования | |
| **Тема 1.5.** Приготовление кулинарной продукции из мяса и субпродуктов | **Содержание** | **9** |
| | Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Схема производства мясных полуфабрикатов. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Приготовление натуральных | |

| | | |
|---|---|---|
| | рубленных и полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Схема их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Процесс образования бульонов при варке мяса и костей, их состав и кулинарное | |
| **Тема 1.6.** Приготовление кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика | **Содержание** | **9** |
| | Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Приготовление рубленых полуфабрикатов. Требования к их качеству. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к | |
| **Тема 1.7.** Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога | **Содержание** | **9** |
| | Ассортимент блюд из яиц и творога Подготовки сырья и приготовления блюд из яиц и творога. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Соблюдение температурного режима и правила приготовления простых блюд из яиц и творога, а так же способов сервировки и подачи простых блюд.. | |
| **Тема 1.8.** Приготовление холодных блюд и закусок | **Содержание** | **9** |
| | Характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов, используемых при изготовлении холодных блюд и закусок. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические и технологические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия и сроки реализации | |
| **Тема 1.9.** Приготовление сладких блюд | **Содержание** | **12** |
| | Характеристика сырья, используемого для приготовления сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Рецептуры и схемы приготовления сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации сладких блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | |
| **Тема 1.10.** Приготовление мучных блюд и | **Содержание** | **12** |
| | Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Полуфабрикаты для мучных | |

| | | |
|---|---|---|
| гарниров | блюд и гарниров. Схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству | |
| **Тема 1.11.** Приготовление мучных кулинарных изделий | **Содержание** | **12** |
| | Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Процессы, происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Показатели качества выпеченных изделий | |

# РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 3.1. Формы документов и отчетности о прохождении производственной практики

При направлении на производственную практику по профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 5);
- задание на производственную практику (приложение 4).

Обязательным компонентом отчета по производственную практику является Дневник.

ДНЕВНИК. Дневник является обязательной частью отчета о практике. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. На первых страницах дневника указываются сведения о предприятии-базе практики, о руководителе от предприятия, а также даты прибытия на практику и убытия с нее. Даты прибытия/убытия должны быть заверены в дневнике подписью руководителя и печатью предприятия.

Дневник ежедневно заполняется обучающимся в соответствии с программой практики. Приводится наименование раздела практики, место выполнения и краткое описание работ, выполняемых в течение дня. Руководитель от предприятия ежедневно выставляет оценку за проделанную дневную работу и заверяет ее своей подписью. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. Небрежное ведение дневника, наличие незаполненных разделов, не ежедневные записи рассматриваются при защите отчёта как серьёзные недостатки в прохождении практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ. Лист составляется по форме Приложения 3. Аттестационный лист заверяется: подписью руководителя от университета; подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики) и печатью предприятия.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ. Индивидуальное задание обучающемуся составляет и выдает руководитель практики от университета перед началом практики. Индивидуальное задание оформляется по форме Приложения 4. Индивидуальное задание на производственную практику заверяется подписью руководителя от университета и подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики).

Формой отчетности по практике является отчет.

Образец ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА отчета представлен в приложении 1.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ представлена в приложении 2.

По окончании производственной практики обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет об производственной практики;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на производственную практику (приложение 4);
- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

### 3.2. Требования к содержанию и оформлению отчета о прохождении производственной практики

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет в сброшюрованном виде. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной практикантом работе в период практики в соответствии с рабочими графиками (планами) проведения практики обучающихся и индивидуальными заданиями.

Объем отчета - 20-25 страниц (без приложений), сброшюрованных в порядке, соответствующем структуре с титульным листом (прил. 1). Отчет оформляют на бумаге формата А4. Шрифт Times New Roman, размер 14 пт, через 1,5 интервала. Поля: левое - 2,5 см, правое - 1 см, верхнее - 2 см, нижнее - 2,5 см. Номера страниц в правом верхнем углу. Заголовки разделов набирают жирными заглавными буквами, подразделы жирными строчными, по центру строки.

Таблицы и рисунки (чертежи, графики, схемы) нумеруются с привязкой к номеру подраздела, например: «Таблица 2.1» или «Рис. 3.5». Номера и названия рисунков размещаются под ними, с красной строки. Например: «Рис. 3.1. График выхода на работу поваров горячего цеха». Слово «Таблица 1.1» располагается над таблицей, в правом углу, название таблицы - строкой ниже, по центру строки.

На каждом приложении вверху справа должен быть указан его номер, например: «Приложение 1». Приложения нумеруются и подшиваются к

отчету в порядке их упоминания в тексте. Пример оформления ссылки на приложение в отчете: «Меню предприятия представлено в прил. 7».

При представлении отчета о прохождении производственной практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

– подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);

титульный лист Отчета о прохождении производственной практики (приложение1);

– аттестационный лист по производственной практики (приложение2);

– характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;

– задание на производственную практику (приложение3);

– дневник прохождения практики;

– содержание;

– введение;

– основная часть Отчета о прохождении / производственной практики;

– заключение;

– список использованных источников;

– приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении производственной практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении производственной практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении производственной практики, Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи учебной практики, указание организации, на базе которой проходила производственная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении производственной практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождении учебной практики и подготовки Отчета о прохождении производственной практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как

рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета о прохождении производственной практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

### 3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится в течение недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

– положительного аттестационного листа по производственной практики руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

– наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;

– полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;

– полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на производственной практики.

## РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

**Основная учебная литература**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа: ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437750

2. Технология функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа: Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/444264

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437374 (дата обращения: 23.12.2019).

**Дополнительная учебная литература**

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/438611 (дата обращения: 23.12.2019).

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1001262 (дата обращения: 23.12.2019)

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа: ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437778

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Режим доступа: Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-

online.ru/bcode/429037

**Программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

- Электронно-библиотечная система Znanium.com: www.znanium.com
- Электронная библиотека Юрайт: https://biblio-online.ru
- Электронно-библиотечная система «Троицкий мост» »: www.trmost.ru.
- Научная электронная библиотека: http://elibrary.ru
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс» : http://www.consultant.ru/
- Справочно-правовая система «Гарант»: http://www.internet.garant.ru/
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Сайт журнала «Гастроном»: www.gastronom.ru

| Технология | Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем |
|---|---|
| Информационный поиск | Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru. |
| Самостоятельная научно-исследовательская работа | ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru. |

### 4.2. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

## РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 5.1. Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения производственной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

## 5.2. Оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к зачету по производственной практики *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"*

1. Классификация супов.
2. Какие супы называют заправочными. Ассортимент.
3. Общие правила варки заправочных супов. Жидкая основа. От чего зависит форма нарезки овощей для заправочных супов.
4. Ассортимент холодных супов.
5. Технология приготовления холодного супа "Гасспачо из помидор".
6. Способы подготовки свеклы для борщей.
7. Отличительная особенность в приготовлении борща сибирского.
8. Отличительная особенность в приготовлении рассольника Ленинградского от рассольника домашнего.
9. Формы нарезки овощей для супа «Щи из свежей капусты с картофелем».
10. Общие правила варки супов-пюре. Ассортимент.
11. Правила отпуска горячих супов. Температура подачи.
12. Правила приготовления и отпуска окрошки мясной.
13. Особенности приготовления сладкого супа, правила подачи.
14. Дайте определение соусам. Выход на порцию.
15. Классификация соусов.
16. Перечислить жидкие основы для приготовления горячих соусов.
17. Правила приготовления и кулинарное использование соуса белого основного и его производных.
18. Отличительная особенность в приготовлении соуса томатного от соуса красного основного.
19. Чем отличается паровой соус от соуса белого основного.
20. Правила приготовления соуса польского. Кулинарное использование.
21. Правила приготовления соуса абрикосового.
22. Требования к качеству готовых горячих соусов.
23. Как производят оттаивание мороженой рыбы.
24. Требования к качеству свежемороженой рыбы.

25.Перечислить стадии технологического процесса разделки чешуйчатой рыбы на порционные куски.
26.Особенности обработки крупной и мелкой наваги.
27.Назовите особенности обработки камбалы.
28.Как подготовить щуку для фарширования.
29.Особенности разделки моллюсков и ракообразных.
30. Общие правила варки рыбы порционным куском. С какой целью рекомендуют добавлять уксус при варке рыбы.
31.Общие правила жарки рыбы (порционным куском) основным способом. Какую роль играет поджаристая корочка, образующаяся на поверхности изделий при жарке.
32. Общие правила  очистки и нарезки осминога.
33. Правила размораживания мяса на ПОП.
34.Обвалка – это…(определение).
35. Панирование – это…(определение).
36. Какие части говяжьей туши используют для жарки.
37. Какие части говяжьей туши используют для варки.
38.Какие части говяжьей туши используют для тушения.
39.Как обрабатывают мозги, почки, печень (говяжью).
40. Для чего маринуют мясо перед тепловой обработкой.
41.Правила приготовления и отпуска блюда «Открытый тарт с томатами, гравлаксом и заправкой из каперсов».
42.Технология приготовления блюда "Конфи из утки"
43.Технология приготовления блюда "Террин из фуагры".
44.Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка с/х птицы.
45. Технология приготовления языка.
46. Перечислить гарниры и соусы к блюдам из жареного мяса.
47. Классификация холодных блюд и закусок.
48. Виды бутербродов.
49. Формы нарезки овощей для салатов.
50.Технология приготовления винегрета.
51.Сроки реализации холодных блюд и закусок.
52.Классификация сладких блюд по температуре подачи.
53. Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления фруктового мусса.
54. Из каких стадий состоит технологический процесс приготовления желе из розового вина и ягод.
55.Технология приготовления горячих напитков: чая.
56.Технология приготовления горячих напитков: кофе.
57.Технология приготовления горячих напитков: какао.
58.Технология приготовления горячих напитков: шоколада.
59.Правила приготовления и отпуска блюда «Жареные персики с амаретти».
60.Профессионально важные качества повара.
61. Перечислить комплект спецодежды повара.

62. Требования к внешнему виду повара.

## 5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

| Оценка | Характеристика |
|---|---|
| Отлично | Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы. |
| Хорошо | Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы. |
| Удовлетворительно | Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты. |
| Неудовлетворительно | Обучающийся не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы. |

Приложение 1

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

# ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар" "*

Место прохождения практики:_____
_____
(наименование организации (предприятия)

Обучающегося(ейся)_____ курса
_____
*(Фамилия И.О.)*
_____
*(группа, шифр)*
Руководитель практики_____
_____
*(должность, ученое звание, ученая степень)*
_____
*(Фамилия И.О.)*

Оценка после защиты _____

Дата защиты_____

Чита *20__*

**Приложение 2**

**СТРУКТУРА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

**Дневник** *(подшивается поверх отчета)*
**Отчет**, который включает:
**Титульный лист отчета** *(по форме **Приложения 1**)*
**Аттестационный лист** *(по форме **Приложения 3**)*
**Индивидуальное задание на практику** *(по форме **Приложения 4**)*
ОГЛАВЛЕНИЕ *(перечень разделов с указанием номеров страниц)*
ВВЕДЕНИЕ *(объект изучения, цель, задачи и вид практики)*
1.Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)
2.Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: холодный цех
3.Анализ технологического процесса приготовления блюд в холодном цехе (3 наименования блюда).
4.Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: горячий цех
5.Анализ технологического процесса приготовления блюд в горячем цехе (3 наименования блюда).
6.Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: специализированный цех (мучной, кондитерский)
7.Анализ технологического процесса приготовления блюд в специализированном цехе (3 наименования изделия).
Заключение.
Список используемой литературы.
Приложения

## 1.Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

Анализ места прохождения практики: тип, класс, сравнение с требованиями предъявляемыми в ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания", организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационная структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, оценка основных конкурентов. Организационная структура управления предприятием (схема).

## 2.Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: холодный цех

Организация работы цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехе Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

## 3.Анализ технологического процесса приготовления блюд в холодном цехе (3 наименования блюда).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления блюд. Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд. Составить технологическую схему для приготовления блюд. Составить технико-технологические карты (ТТК) блюд (3 выбранных блюда). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении .

## 4.Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: горячий цех

Организация работы цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехе Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

## 5.Анализ технологического процесса приготовления блюд в горячем цехе (3 наименования блюда).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления блюд. Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд. Составить технологическую схему для приготовления блюд. Составить технико-технологические карты (ТТК) блюд (3 выбранных блюда). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении.

## 6.Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: специализированный цех (мучной, кондитерский)

Организация работы цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехе Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

## 7.Анализ технологического процесса приготовления блюд в специализированном цехе (3 наименования изделия).

Дать товароведную характеристику сырья используемого для приготовления изделий. Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления изделий. Составить технологическую схему для приготовления изделий. Составить технико-технологические карты (ТТК) изделий (3 выбранных изделия). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении

**Перечень документов, необходимых представить в отчете:**

− устав предприятия;
− копия сертификата услуг предприятия;
− выписка из журнала по техники безопасности;
−должностные обязанности руководителя предприятия, заведующего производством, начальника цеха, администратор зала;
− меню различных вариантов;
− сырьевая ведомость;
− копии сертификатов соответствия сырья;
− технологические карты;
− технико-технологические карты;
− схемы структуры предприятия;
− калькуляционная карта

**Алгоритм описания технологии приготовления блюда**

*1. Материально-технологическое оснащение:*
1.1. Оборудование:
1.2. Инвентарь, инструменты:
1.3. Посуда:
*2. Сырье:*
*3. Последовательность технологических операций:*
3.1. Организация рабочего места
3.2. Подготовка продуктов
3.3. Приготовление.
*4. Требования к качеству блюда:*
*5. Подача блюда:*
*6. Условия и сроки хранения:*

Приложение 3

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

_____

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на _____ курсе _____группы по специальности СПО

_____

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"*

в объеме _____ часов с «____» ___ _____ 20 ___ по «_____» _____ 20 ____ года

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка освоения профессиональных компетенций на уровне формирования умений и приобретения первоначального практического опыта по виду деятельности:

| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
|---|---|
| ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы |
| ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы |
| ПК3.1.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы |
| ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы |
| ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы |
| ПК6.1.Осуществлять разработку ассортимента | соответствует (не соответствует) |

| | |
|---|---|
| кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | технологии данного вида работы |
| ПК6.5.Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте | соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы |

**Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики**

*В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ в условиях, имитирующих боевые действия .*

**Дополнительно об обучающемся сообщаем:**_____

_____

Руководитель практики от организации _____ /_____

(подпись, заверенная печатью) (Ф.И.О.)

Руководитель практики
от образовательной организации _____ /_____

Приложение 4




автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

**ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Вид практики: *ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ*

По профессиональному модулю *ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"*

Специальность СПО: *45.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Выдано обучающемуся _____ курса_____ группы

_____
(Ф.И.О.)

_____
(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «___» _____20 ___ по «____» _____20 ____года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:
1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику

| | Виды учебной работы на практике | Кол-во часов |
|---|---|---|
| Подготовительный этап | Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения учебной практики. | 1 |
| Основной этап | Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд | 8 |
| | Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов | 8 |
| | Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;<br>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. | 8 |
| | Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы | 7 |
| | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | 8 |
| | Соблюдение стандартов частоты на рабочем месте основного производства организации питания | 4 |
| | Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий | 8 |

| | | |
|---|---|---|
| | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара | 24 |
| | Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | 8 |
| | Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; | 8 |
| | Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. | 8 |
| | Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его | 4 |
| Этап подготовки отчета | Оформление отчета, написание выводов и заключения | 4 |
| | Всего | 108 |

Задание выдано
Руководитель практики от образовательной организации _____
(должность, Ф.И.О.)

Дата «_____» _____ 20 ___ года _____
(подпись)

Задание получено
Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата«_____»_____ 20 ___года _____
(подпись)

Приложение 5

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
**Кафедра социально-культурного сервиса и туризма**

# ИНСТРУКЦИЯ
## по технике безопасности и правилам поведения при прохождении производственной практики по профессиональному модулю

*ПМ.07.01. Выполнение работ по профессии 1665 "Повар"*

**студентами СПО ЗИП СибУПК в организации**

Работники предприятия допускаются к работе только после прохождения инструктажа.
Перед началом работы: Надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.
Привести в порядок рабочее место, не загораживать проходы.
Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.
При осмотре оборудования проверьте;
а) правильность сборки;
б) надёжность крепления машин;
в) наличие и исправность заземления;
г) исправность пускорегулирующего устройства;
д) наличие и исправность ограждения.
Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт производить запрещено.
Во время работы:
Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.
Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении «выключено».
Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин. Не ставить в духовку противни не соответствующие размерам духовки.

С инструкцией ознакомлен
Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата «_____» _____ 20 ___ года _____
(подпись)