Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:04:06
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Рабочая программа практики: производственной практики. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа практики составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкин

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика ПП 07.01 «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Практика направлена на формирование у обучающегося профессиональных компетенций, получение практического опыта по профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса

Место проведения производственной практики:

Производственная практика проводится в г. Махачкала в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся. Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно производственная практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт по:
- разработке ассортимента горячей и холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов.

В результате освоения программы производственной практики по профилю специальности по видам профессиональной деятельности обучающимся осваиваются умения, знания и практический опыт

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт

ПК 7.2.Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	определять наличие запасов и расход продуктов; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и	основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и пере-дачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов;	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 оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; приготовления холодных и горячих соусов, для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протирания, фарширования,; порционирования (комплектации), раздачи блюд и кулинарных изделий по заданию повара; оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов

	состояние продуктов и запасов; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; использовать лабораторную посуду и оборудование; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)	классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, общие требования к качеству сырья и продуктов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила накрытия столов скатертями, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов,	блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации; приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара; упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос 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.

		используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий,	

	при выполнении работ; 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 приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	условия их хранения; правила пользования сборниками рецептур; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напит-ков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; особенности патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья; пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки	

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура производственной практики

Код профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объем нагрузки в часах	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 7.2	ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар	72	Изучение ассортимента и техно-логии приготовления**,** правил хранения, полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления**,** правил хранения, подачи супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	12
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления**,** правил хранения, подачи блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	12
			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления**,** хранения, реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.4.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12

			Изучение ассортимента, рецептур и технологии приготовления**,**	Тема 1.5.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	12
			правил хранения, подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
			Изучение ассортимента, рецептур, творческого оформления, правил реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	12
Всего					**72**

2.2.Тематический план и содержание производственной практики

Профессиональные модули и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
Тема 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Процесс организации и подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентамидля приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Планировка помещений. Обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	12

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных элементов горячих супов, в том числе экзотических и редких видов, приготовление бульонов, отваров. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Виды гарниров к супам. Формы нарезки овощей для супов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность супов. Технология приготовления базовых красного и белого горячих соусов и их разновидностей. Правила приготовления базовых бульонов, пассирования муки и овощей. Подбор пряностей и специй. Правила подготовки соусов к реализации, условия и сроки хранения обработанного сырья. Методы обработки и подготовки овощей и грибов для блюд, виды нарезки. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из круп и бобовых культур,	12
	в том числе авторских, брендовых	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации блюд из мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки мяса, мясопродуктов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Виды гарниров к блюдам из мяса, рыбы. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Правила подготовки соусов к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных компонентов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Правила подготовки соусов к блюдам. Сервировка, варианты оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	12
Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных компонентов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Сервировка, варианты оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, десертов, напитков	12

Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки составных компонентов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов при подготовке сырья и материалов. Проверка органолептическим способом качества готовой продукции. Пищевая ценность блюд. Требования к качеству. Подбор пряностей и специй. Сервировка, варианты оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Применение различных способов приготовления, творческого оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	12
Итого:		**72**
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на основе заключенных договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям.

Договоры о практической подготовке заключены со следующими организациями:

- _____

Производственная практика проводится в организациях, оснащенных современным оборудованием.

3.2 Перечень информационного обеспечения обучения

(учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основная литература:

1. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

Дополнительная литература:

1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=360309
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.

Интернет – ресурсы: 1. Официальный интернет-портал правовой информации. -
Режим доступа:

http://pravo.gov.ru/
2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html 3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа:
http://www.ohranatruda.ru 4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа:
http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
5. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: http://www.edaserver.ru/gastronom/ 6. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа:
http://www.pitportal.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных заданий, характеристики качества выполнения и защиты отчета по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки	
	Критерии оценки	Методы оценки

Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: **Знать** основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; приветствие и размещение гостей за столом; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; очередность и технику подачи блюд и напитков; пищевые вещества и их значение для организма человека; способы замены использованной посуды и приборов; классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции, общие требования к качеству сырья и продуктов; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с	«Отлично» - 5 баллов Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: - глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; -правильно формирует определения; -демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу. «Хорошо» - 4 балла Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует достаточно полное усвоение материала, основных теоретических положений; - последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;	Текущий контроль при проведении письменного/устного опроса - тестирование - оценка результатов самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме: - зачета с оценкой в виде защиты отчета по производственной практике

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила накрытия столов скатертями, требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; правила пользования сборниками рецептур; методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; особенности патогенных микроорганизмов; пищевую ценность различных видов продуктов и сырья; пищевые инфекции и пищевые отравления; принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; сервировку столов, современные направления сервировки **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:** **Уметь** определять наличие запасов и расход продуктов; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; подавать блюда и напитки разными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; заменять использованную посуду и приборы; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; вести расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; использовать лабораторную посуду и оборудование; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного	- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. «Удовлетворительно» - 3 балла. Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: - демонстрирует общее знание изучаемого материала - испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала «Неудовлетворительно» - 2 балла Ставится в случае: - не знания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумения делать выводы по излагаемому материалу.	

питания; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам		

приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; 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 приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос **Иметь практический опыт в:** 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 оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара; приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара; приготовления холодных и горячих соусов, для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара; процеживания, протирания, фаршированияя,; порционирования (комплектации), раздачи блюд и кулинарных изделий по заданию повара; оказания 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 кулинарные изделия по заданию повара; упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос 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		

ДОГОВОР
о практической подготовке обучающихся
Частного образовательного учреждения высшего образования
«Московский университет имени А.С. Грибоедова»

г. Москва «___» _____ 202 г.

Частное образовательное учреждение высшего образования «Московский университет имени А.С. Грибоедова» именуемый в дальнейшем «Организация», в лице ректора Семенова Александра Вячеславовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуем__ в дальнейшем «Профильная организация», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практики обучающихся Организации в Профильной организации в том числе в форме практической подготовки обучающихся (далее – практика).

1.2. Программа (программы) практики, количество обучающихся Организации, направляемых на практику в Профильную организацию, сроки организации практики согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1).

1.3. Практика осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. **Организация обязана:**

2.1.1. не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практики представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, направляемых для прохождения практики;

2.1.2. назначить руководителя практики от Организации, который:

- обеспечивает организацию практики;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за проведение практики, за жизнь и здоровье обучающихся Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов в Профильной организации;

2.1.3. при смене руководителя практики в двухдневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4. направить обучающихся в Профильную организацию для прохождения практики.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. создать условия для прохождения практики, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2. назначить ответственное лицо, соответствующее требования Трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3. при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в двухдневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4. обеспечить безопасные условия прохождения практики обучающимися Организации выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5. проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при прохождении практики и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации;

2.2.7. провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8. предоставить обучающимся и руководителю практики от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение 2), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9. обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю практики от Организации.

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. осуществлять контроль соответствия условий проведения практики требованиям настоящего Договора;

2.3.2. запрашивать информацию об организации практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2. в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения практики, режима конфиденциальности сообщить руководителю практики от Организации.

3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до « » 20 г.

4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

4.4. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются следующие Приложения:

Приложение 1. Программа практики, количество обучающихся, сроки организации практики.

Приложение 2. Помещения для прохождения практики.

5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:	**Университет:**
	ОЧОУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»
_____ (полное наименование)	
Адрес:	Юридический адрес: 105066, г.Москва,
тел.	ул. Новая Басманная, д.35, стр.1
	Почтовый адрес: 111396, г. Москва,
	Зеленый проспект, 66А
	Банковские реквизиты:
_____	Банк: ПАО Сбербанк г. Москва
_____	Р/сч:40703810138070100497
	К/сч:30101810400000000225
	БИК:044525225
	ИНН 7701042379, КПП 770101001

ОГРН 1027739913640
Ректор

Гриб В.В.

М.П.

М.П.

Приложение 1
к Договору о практической подготовке обучающихся
Частного образовательного учреждения высшего образования
«Московский университет имени А.С. Грибоедова»

г. Москва «___» _____ 202 г.

№	Направление подготовки	Вид, тип практики	Сроки практики	Кол-во направляемых обучающихся	Место размещения Программы практики на официальном сайте Университета
1					
2					www.muiv...

Профильная организация:

_____

(полное наименование)

Адрес:

тел.

_____

_____

Университет:

ОЧОУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»

Юридический адрес: 105066, г.Москва,

ул. Новая Басманная, д.35, стр.1

Почтовый адрес: 111396, г. Москва,

Зеленый проспект, 66А
Банковские реквизиты:
Банк: ПАО Сбербанк г. Москва
Р/сч:40703810138070100497

К/сч:30101810400000000225
БИК:044525225
ИНН 7701042379, КПП 770101001
ОГРН 1027739913640
Ректор

Гриб В.В.

_____

М.П.

_____

М.П.

Приложение 2
к Договору о практической подготовке обучающихся
Частного образовательного учреждения высшего образования
«Московский университет имени А.С. Грибоедова»

г. Москва «___» _____ 202 г.

Перечень помещений
Профильной организации, в которых
будет осуществляться Практика

№	Наименование структурного подразделения	Адрес места нахождения
1		
2		
3		

Профильная организация:

_____
(полное наименование)

Адрес:

тел.

_____

_____

Университет:

ОЧОУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»

Юридический адрес: 105066, г.Москва,

ул. Новая Басманная, д.35, стр.1

Почтовый адрес: 111396, г. Москва,

Зеленый проспект, 66А
Банковские реквизиты:
Банк: ПАО Сбербанк г. Москва
Р/сч:40703810138070100497

К/сч:30101810400000000225
БИК:044525225
ИНН 7701042379, КПП 770101001
ОГРН 1027739913640
Ректор

Гриб В.В.

_____ М.П.

_____ М.П.