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

УЧЕБНАЯ 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: учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Учебная практика является частью ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебной практики

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей образовательной программы СПО по основным видам деятельности и в соответствии с ФГОС СПО;
- выполнение работ по специальности, характерных для поваров.

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Профессиональные компетенции**
ПМ. 01 <u>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u>	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

1.2.2. В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
Вид деятельности - 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	Использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной	Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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; обеспечивать	гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила электробезопасности, пожарной безопасности; возможные последствия несоблюдения	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

	наличие,	технологически процессов и	

	контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные	производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания.	

	мощности и эффективность работы		

	технологического оборудования		

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; соблюдать личную гигиену; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы	Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безоп асности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.

		сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения	

	безопасности готовой продукции.	обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	

1.3. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной практики

Всего - 72 часа, в том числе:
Учебная практика проводится во третьем семестре.
Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объём нагрузки, час	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1, ПК 1.2	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	Изучение инструктажа по технике безопасности, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Тема 1. Подготовка к работе, инструктаж по технике безопасности, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами	8
				Тема 2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8

				Тема 3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	8
				Тема 4. Обработка и подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)	10
				Тема 5. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	10
				Тема 6. Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы и организация технологического процесса	10
				Тема 7. Обработка и подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	10
				Тема 8. Расчета сырья для изготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы (работа с нормативной документацией)	8
				Всего	**72**

2.2 Тематический план и содержание учебной практики

Профессиональный модуль и междисциплинарные курсы, темы	**Содержание практики**	**Объем часов**
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1. Подготовка к работе, инструктаж по технике безопасности, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования 2. Охрана труда на предприятиях общественного питания 3. Правила безопасности использования инвентаря	8
Тема 2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. 2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе 3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов. Проведение расчетов сырья и полуфабрикатов по формулам.	8

Тема 3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1.Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2.Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества	8

	продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. 3.Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения 4. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом стандартов чемпионата «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело».	
Тема 4. Обработка и подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)	1. Отработка приемов сложной нарезки овощей. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования. 2. Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.	10

Тема 5. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	1. Схема механической обработки и методы обработки мяса для мясных блюд, способы минимизации отходов при подготовке мяса. 2. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. 3. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. 4. Расчет массы сырья для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Расчет массы сырья для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента.	10
Тема 6. Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы и организация технологического процесса	1. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. 2. Выбор способов приготовления в зависимости от	10
	вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного. 3. Расчет массы сырья для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	

Тема 7. Обработка и подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	1. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы: рулеты из птицы, приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы. 2. Современные методы приготовления полуфабрикатов из птицы. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента.	10
Тема 8. Расчета сырья для изготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы (работа с нормативной документацией)	1. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из овощей 2. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы 3. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из мяса 4. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из птицы.	8
	Всего	**72**
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики осуществляется с использованием специальных помещений (в соответствии с ФГОС и ОПОП): учебная лаборатория «Учебная кухня университета».

Оборудование учебной лаборатории:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер,

- мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный; - шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер; соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной; - моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина и др.

3.1.1. Основная литература:

1. Рагель С.И. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / С.И. Рагель. – [2-е изд., испр. и доп.]. – Минск: РИПО, 2021. – 570 с.; ил. [16 л.] – Текст: электронный. – URL: https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=107 (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-73-9
2. Светлович Д.В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д.В. Светлович. – Минск: РИПО, 2021. – 167 с.; ил. – Текст: электронный. – URL: https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=11153 (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-88-3
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.
5. Алексей Богданов: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Учебное пособие https://www.labirint.ru/books/830869/ Издательство: Феникс, 2022 г. Серия: Среднее профессиональное образование. ISBN: 9785-222-34615-0

3.1.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Электронно-библиотечная система издательства «ЮРАЙТ» https//www.biblio-online.ru
2. www.consultant.ru — Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
3. www.garant.ru – Информационно-правовой портал
4. www.minfin.ru — Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации

5. www.nalog.ru — Официальный сайт Федеральной налоговой службы
6. banki.ru – Финансовый информационный портал

3.1.3. Дополнительная литература:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
3. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 c. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: https://doi.org/10.23682/106828

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, знания и практический опыт в рамках вида деятельности)	Формы и методы контроля и оценки
Вид деятельности –1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

Умения: **ПК 1.1.** -Использовать лабораторное оборудование; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; -определять наличие запасов и расход продуктов; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности в процессе работы; -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -соответствие технологическим требованиям; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетов правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; -оценивать эффективность использования оборудования; -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. **ПК 1.2.** -обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и	Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики). Зачет с оценкой в форме защиты отчета по учебной практике.
управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; -использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -соблюдать личную гигиену; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом	

требований к безопасности готовой продукции.	
Знания: **ПК- 1.1** -Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -возможные последствия несоблюдения технологически процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -порядок и правила оказания первой помощи; - правила охраны труда в организациях питания; **ПК- 1.2** - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья; -выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; -обеспечении, инструктирования поваров, потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья,	

приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых	
полуфабрикатов.	

Практический опыт в: - 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; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.	

Приложение 10

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.