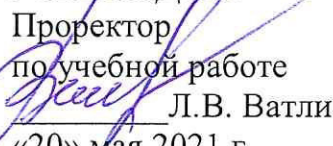




автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор  
по учебной работе  
  
Л.В. Ватлина  
«20» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю  
**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**  
по программе базовой подготовки

по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск  
2021

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

### СОСТАВИТЕЛИ:

Л. Г. Крошина, ст. преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания

О.Н. Васильева, мастер производственного обучения

### РЕЦЕНЗЕНТ:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

### СОГЛАСОВАНО

Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

Е.А. СОЛОМИНА

2021 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании

"Кейтеринг Анны Сидевич"

Вице-Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтеры ICA

А.Б. СИДЕВИЧ

2021 г.

Начальник отдела практической подготовки

и содействия трудоустройству

С.С. ДЕЙКИНА

« 20 » 2021 г.

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 20 мая 2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания

С.Ю. Глебова

# РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

## 1.1. Цель и задачи практики

Целью учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* организуется в форме практической подготовки и является формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, направленное на освоение вида деятельности по организации процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и способствующее формирование общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

Задачами учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* являются:

- ознакомление обучающихся с производственными процессами в овощном, рыбном, мясном (мясо-рыбном) цехах;
- ознакомление с технологией производства овощных, мясных и рыбных полуфабрикатов;
- ознакомление с методами контроля сырья, полуфабрикатов, нормативной и технической документации, регламентирующей качество полуфабрикатов;
- ознакомление с правилами эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в овощном и мясо-рыбном цехах;
- ознакомление с правилами техники безопасности; пищевой санитарии и личной гигиены работников.

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* обучающийся должен:

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

*уметь:*

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

*знать:*

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

**Вид** практики – учебная, по профилю специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

**Способ** проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*: на предприятии общественного питания.

**Форма** проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*:

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

## 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
<b>Общие компетенции</b>	
<b>ОК 01.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.	<i>Знать</i> : востребованность профессии в обществе, качества, необходимые для овладения профессией, социальную значимость профессии. <i>Уметь</i> : творчески мыслить, развивать в себе тонкие вкусовые ощущения и обоняние, аккуратность, организованность и хорошую память.
<b>ОК 02.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<i>Знать</i> : критерии эффективности и качества выполнения профессиональных задач, правильную организацию рабочего места, применение методов и способов решений профессиональных задач в области приготовления кулинарной продукции. <i>Уметь</i> : оценивать методы и способы выполнения профессиональных задач на лабораторных занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практике.
<b>ОК 03.</b> Принимать решения в стандартных	<i>Знать</i> : осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, ответственность за

и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	результаты своего труда, решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях. <i>Уметь:</i> анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<b>ОК 04.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Знать:</i> как найти и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>Уметь:</i> использовать нормативную и техническую документацию, акты учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции и т.п.
<b>ОК 05.</b> Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> навыки работы с компьютером, использование компьютерных программ в профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать компьютерные программы для расчетов рецептур, пищевой и биологической ценности, подбора ассортимента изделий.
<b>ОК 06.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<i>Знать:</i> морально-этические нормы поведения при работе с коллегами, руководством и потребителями. <i>Уметь:</i> соблюдать эти нормы в процессе работы, работать в команде, корректно общаться с руководством и потребителями.
<b>ОК 07.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения зада	<i>Знать:</i> как мотивировать людей на выполнение качественной работы. методы контроля работы, личную ответственность за результаты. <i>Уметь:</i> разрабатывать и ставить цели работы, управлять и контролировать работу подчиненных.
<b>ОК 08.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Знать:</i> требования на различных этапах освоения профессии и развития личности, приемы самообразования, методы и способы повышения квалификации. <i>Уметь:</i> определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать свой карьерный рост.
<b>ОК 09.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<i>Знать:</i> тенденции развития и внедрения новой техники технологии, научные основы технологических процессов, тенденции в искусстве оформления блюд и придания им вкуса. <i>Уметь:</i> быстро осваивать новую технику и технологии на основе знаний технологических процессов, внедрять достижения технологии на производстве.
<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<i>Знать:</i> технологию подготовки мясных продуктов к переработке, технологию приготовления полуфабрикатов из различных видов мясопродуктов; <i>Уметь:</i> дефростировать, промывать и обсушивать мясопродукты, нарезать полуфабрикаты в

	<p>соответствии с кулинарным использованием частей туши.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> работы с инвентарем и оборудованием, определения кулинарного использования частей туши и нарезки полуфабрикатов.</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p><i>Знать:</i> технологию подготовки рыбы и морепродуктов к переработке, технологию приготовления полуфабрикатов из различных видов рыбы и морепродуктов;</p> <p><i>Уметь:</i> дефростировать, промывать и обсушивать рыбу и морепродукты, нарезать полуфабрикаты в соответствии с кулинарным использованием рыбы.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> работы с инвентарем и оборудованием, определения кулинарного использования рыбы и морепродуктов и нарезки полуфабрикатов.</p>
<p><b>ПК 1.3.</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p><i>Знать:</i> технологию подготовки птицы к переработке, технологию приготовления полуфабрикатов из различных видов домашней птицы;</p> <p><i>Уметь:</i> дефростировать, промывать и обсушивать птицу, обрабатывать тушки и нарезать полуфабрикаты в соответствии с кулинарным использованием.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> работы с инвентарем и оборудованием, определения кулинарного использования птицы и нарезки полуфабрикатов.</p>

#### **1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Учебная практика по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.*

#### **1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы – на 1 курсе в 1 семестре, заочной формы – на 2 курсе в течение 1 недели;
- на базе основного общего образования: для очной формы – на 2 курсе в 3 семестре, заочной формы – на 3 курсе в течение 1 недели.

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания, оснащенных современным оборудованием, укомплектованных высококвалифицированными специалистами.

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость учебной практики

Продолжительность учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* 1 неделя.

### 2.2. Содержание этапов прохождения учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику.
2	Основной этап ( <i>практическая подготовка</i> )	
	Овощной цех Мясной цех Рыбный цех ( <i>практическая подготовка</i> )	Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды.
		Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов
		Приготовление овощных полуфабрикатов и механическая обработка овощей
		Приготовление мясных полуфабрикатов и механическая обработка мяса и мясопродуктов
		Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов и механическая обработка рыбы и морепродуктов
		Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем
3	Этап подготовки отчета	Описание, обобщение, подготовка информации для отчета, оформление и защита отчета

### 2.3. Наименование разделов практики

#### 2.3.1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия, обучающиеся в ходе практики изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокацию предприятия общественного питания, форму собственности, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализацию, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, количество



блюда, реализуемых в день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;

- анализ ассортимента полуфабрикатов предприятия ;
- оценку качества полуфабрикатов на предприятии (виды контроля);
- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правил по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил санитарии и гигиены работниками предприятия.

### **2.3.2. Работа в овощном цехе**

За период работы в овощном цехе:

- ознакомиться с гидромеханической обработкой сырья и приготовлением полуфабрикатов, соответствующих по сложности квалификации повара 3-го разряда;

- осуществлять гидромеханическую кулинарную обработку и готовить полуфабрикаты из картофеля, корнеплодов и других овощей, соблюдая технологические схемы производства и формы нарезки;

- готовить полуфабрикаты из овощной котлетной массы;

- рационально использовать овощные пищевые отходы;

- назначение цеха, режим работы;

- количественный и качественный состав работников цеха;

- ассортимент полуфабрикатов;

- технологические линии;

- критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;

- организацию рабочих мест поваров;

- санитарное состояние рабочих мест;

- дать рекомендации по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

### **2.3.3. Работа в рыбном цехе**

За период работы в рыбном цехе изучить:

• назначение цеха, режим работы;

• количественный и качественный состав работников цеха;

• ассортимент полуфабрикатов;

• технологические линии;

• гидромеханическую кулинарную обработку и готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом;

• обработку соленой рыбы;

• приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной рыбной масс;

• рационально использовать рыбные пищевые отходы;

• организацию рабочих мест поваров;

• санитарное состояние рабочих мест;

- дать рекомендации по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

#### **2.3.4. Работа в мясном цехе**

За период работы в мясном цехе изучить:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент полуфабрикатов;
- технологические линии;
- полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, из натурального рубленого мяса, котлетной и кнельной масс, мясо-растительные, мясо-рыбные и др.);
- обработку сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё;
- обработку потрохов птицы;
- организацию рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест;
- дать рекомендации по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

*В процессе прохождения практики в цехах, а также при работе на раздаче студенты должны:*

- научиться готовить мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты и полуфабрикаты из птицы;
- приобрести навыки нарезки полуфабрикатов и механической обработки сырья.

#### **2.3.5. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии**

В данном разделе обучающийся анализирует:

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов осуществляемые на различных участках производственного процесса, ответственных за различные виды контроля;
- наличие бракеража и бракеражного журнала и порядок его заполнения.

### **РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Формы документов и отчетности о прохождении учебной практики**

При направлении на учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 4);
- задание на учебную практику (приложение 1).

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется Дневник прохождения практики.

Формой отчетности по практике является отчет.

Обязательным компонентом отчета по учебной практике является Дневник.

Образец титульного листа отчета представлен в приложении 2.

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

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

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

При представлении отчета о прохождении учебной 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 учебной практики (приложение);
- аттестационный лист по учебной практики;
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики;
- задание на учебную практику;
- дневник прохождения практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть Отчета о прохождении учебной/ производственной (по профилю специальности) практики;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

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

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

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении учебной 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 учебная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

Основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Введение

1. Общая характеристика предприятия

2. Работа овощного цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент полуфабрикатов.

3. Работа рыбного цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент полуфабрикатов.

4. Работа мясного цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент полуфабрикатов.

5. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии.

6. Заключение

Список использованных источников

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

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении учебной (по профилю практики). Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождения учебной практики и подготовки Отчета о прохождении учебной практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем учебной 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 учебной 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 учебной практики**

Аттестация по итогам учебной 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 учебной практике 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 учебную практику.

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

### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**

#### **Основная учебная литература**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471424>
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее

профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

#### **Дополнительная учебная литература**

4. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 255с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с.173. - ISBN 978-5-4468-4854-6.
5. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/977586>.
6. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднепрофессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.
8. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/487545>
9. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141779>.

#### **Программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

- «Издательский дом «Гастроном»»: <http://www.gastronom.ru/>
- Pitportal все для общепита России: <http://www.pitportal.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 учебной практики

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

### 5.2. Оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к зачету по учебной практике ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:*

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?
2. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).

4. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции?
5. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
6. Опишите организацию работы мясного цеха, его оснащение оборудованием и инвентарем.
7. В чем состоит организация технологического процесса обработки субпродуктов?
8. Какие виды птицы поступают на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы вам известны?
9. Что представляет собой заправка птицы? Каково ее назначение и способы выполнения?
10. Каковы особенности приготовления из филе птицы? Назовите их ассортимент
11. Расскажите об организации работы птицебельного цеха, оснащении оборудованием и инвентарем.
12. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
13. Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, кулинарное использование рыбных полуфабрикатов.
14. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?
15. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?
16. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
17. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
18. Технология полуфабрикатов из уток и гусей.
19. Технология полуфабрикатов из индейки.
20. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?
21. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?
22. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
23. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции?
24. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
25. Опишите организацию работы мясного цеха, его оснащение оборудованием и инвентарем.
26. В чем состоит организация технологического процесса обработки субпродуктов?
27. Какие виды птицы поступают на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы вам известны?



28. Что представляет собой заправка птицы? Каково ее назначение и способы выполнения?
29. Каковы особенности приготовления из филе птицы? Назовите их ассортимент
30. Расскажите об организации работы птицегольевого цеха, оснащении оборудованием и инвентарем.
31. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы.
32. Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, кулинарное использование рыбных полуфабрикатов.
33. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород?.
34. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?
35. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
36. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
37. Технология полуфабрикатов из уток и гусей.
38. Технология полуфабрикатов из индейки.

### 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.

## **РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.



**автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

**ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Вид практики: *УЧЕБНАЯ*

По профессиональному модулю: ПМ.01 *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*

Специальность СПО: *19.02.10 Технология продукции общественного питания*

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
1	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику	2
2	Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды.	2
3	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	2
4	Приготовление овощных полуфабрикатов и механическая обработка овощей	8
5	Приготовление мясных полуфабрикатов и механическая обработка мяса и мясопродуктов	10
6	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов и механическая обработка рыбы и морепродуктов	8
7	Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	2
8	Этап подготовки отчета. Описание, обобщение, подготовка информации для отчета, оформление и защита отчета	2
	Всего	36

Задание выдано

Руководитель практики от образовательной организации \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)

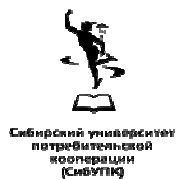
Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года \_\_\_\_\_  
(подпись)

Задание получено

Обучающийся \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_  
(подпись)



автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

По профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

(код и наименование профессионального модуля)

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) \_\_\_\_\_ курса

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

\_\_\_\_\_  
(группа, шифр)

Руководитель практики \_\_\_\_\_

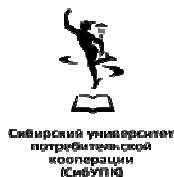
\_\_\_\_\_  
(должность, ученое звание, ученая степень)

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Новосибирск 20



**автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе \_\_\_\_\_ группы по специальности СПО

\_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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 мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	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)

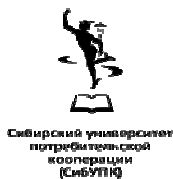
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики

от образовательной организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

---



**автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по технике безопасности и правилам поведения при прохождении  
учебной, производственной (по профилю специальности) практики  
по профессиональному модулю: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
студентами СПО СибУПК в организации**

**1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**

1.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

1.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащённость рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

1.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надёжно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
  - достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
  - наличие и надёжность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;

- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);

- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;

- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

1.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

1.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надёжно закрепить съёмные детали и механизмы.

1.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

1.7. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.



## 2. ОВОЩНОЙ ЦЕХ

2.1. Знать и соблюдать правила по эксплуатации и уходу за оборудованием.

2.2. Запрещается:

- работать на картофелечистке без ограждения загрузочной воронки;
- опускать руки в рабочую камеру во время работы картофелечистки;
- снимать или устанавливать рабочие органы овощерезательной машины до полной установки электродвигателя;
- руками направлять и проталкивать застрявший продукт;
- работать на шинковальной машине при снятом ограждении, а также открывать ограждение до полной остановки машины;
- Во время работы машины прикасаться руками к вращающимся частям, смазывать машину, надевать соскочивший ремень;
- подавать большое количество воды в машину.

2.3. Необходимо:

- периодически смывать пену струей воды;
- терочные диски из картофелечистки вынимать с помощью специальных крючков;
- заклинившие клубни извлекать только после полной остановки машины;
- перед пуском шинковальной машины проверять крепление ножей и подвернуть выступающие винты;
- выгрузку овощей из ванн производить при помощи черпаков с отверстиями для стока воды;
- поддерживать в цехе постоянную температуру, не допускать образования сквозняков;
- при прекращении подачи электрического тока немедленно выключить все машины;
- следить, чтобы пол в цехе был ровный, не скользкий, без выступов и зазоров, с уклоном к трапам для стока воды;
- около картофелечистки и овощерезки повесить предупредительные надписи;
- своевременно ремонтировать рукоятки ножей для доочистки, вычистки и резки овощей и картофеля.

## 3. МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ

3.1. Всем работникам цеха знать и соблюдать правила по эксплуатации и уходу за оборудованием.

3.2. Запрещается:

- работать на мясорубке без предохранительных приспособлений (кольца и деревянного пестика);
- выгружать фарш из разгрузочного окна фаршемешалки (вручную) во время работы машины;
- работать на фаршемешалке без предохранительного ограждения на загрузочной воронке;
- просовывать руки внутрь машины, а также проталкивать руками застрявший в рабочей камере продукт;
- вынимать рыбу из ванн руками;
- пользоваться паяльными лампами для опаливания субпродуктов и птицы

3.3. Необходимо:

- луженые крючья для подвешивания мяса при промывке и оттаивании помещать на высоте не более 2 м от пола;
- вынимать ножи и решетки из мясорубки специальными крючками;
- выемку рыбы из ванны производить проволочными черпаками;
- для проталкивания мяса в горловину загрузочной тарелки иметь деревянные толкачи (пестики);
- следить, чтобы пол в цехе не был мокрым и скользким.

## 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

4.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника.

4.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

4.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

4.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

4.5. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынутом поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

4.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

4.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления

С инструкцией ознакомлен

Обучающийся \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_

(подпись) \_\_\_\_\_