

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И УСЛУГ «КУЛИНАР»

СОГЛАСОВАНО

Председатель первичной
профсоюзной организации
ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»



М.В. Сивков

-ОД
2026 г.

ПРОГРАММА

Стажировки мастера производственного обучения

ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

Екатеринбург 2026

Рабочая программа стажировки мастера производственного обучения – проводится в соответствии федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими

Программа стажировки мастера производственного обучения в ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» по профессии

19.01.18 "Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья"

19.02.12 "Технология продуктов питания животного происхождения"

19.02.13 "Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов"

43.01.09 "Повар кондитер"

43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

43.02.16 "Туризм и гостеприимство"

Тематический план с распределением часов:

1	Ознакомление с базой и охраной труда. Изучение правил безопасности, организация рабочего места, знакомство с оборудованием. Состав и планировка предприятия, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним. Должностные обязанности мастера производственного обучения. Организация рабочих мест в лаборатории. Организация рабочих мест в горячем цехе	2час
	Ознакомление с предприятием, особенностями и спецификой работы, безопасные приемы и методы выполнения работ	2час
	Ознакомление с технологиями, оборудованием и организацией предприятия (непосредственно на рабочем месте) Охрана труда и техника безопасности. Изучение технологических инструкций оборудования и приемов безопасного выполнения работ на нем.	4час
2	Практическая часть: приобретение дополнительных профессиональных компетенций Рецептуры, технология приготовления блюд разной степени сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение мяса, домашней птицы. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; влияния кислот и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов. Технология приготовления блюд согласно программе работы	3час

	Современные технологии приготовления. Освоение приёмов работы на оборудовании при приготовлении разных групп блюд	2час
	Классификация технологических машин, устройство машины, основные части и детали машины, требования к конструкции технологических машин, общие требования к технологическим машинам, безопасная эксплуатация машин. Устройство, специфика, технические характеристики и условия эксплуатации плит. Устройство, специфика, технические характеристики и условия эксплуатации пароконвектомата. Классификация холодильного оборудования, назначение и основные части компрессорного оборудования. Конструкция холодильного оборудования. Материалы, применяемые для изготовления холодильного оборудования. Устройство, специфика, технические характеристики и условия эксплуатации шкафа холодильного холодильной камеры. Технические условия эксплуатации. Способы охлаждения холодильного шкафа и холодильных камер.	3час
3	Работа с документацией. Изучение технологических карт, калькуляционных карточек, норм выхода блюд, требований к качеству и безопасности	4час
	Планирование и организация процесса. Участие в оперативном планировании, анализ потоков производства, изучение методов снижения отходов Ознакомление с современными технологиями, оборудованием и организацией предприятия (непосредственно на рабочем месте)	4час
4	Внедрение в учебный процесс. Как перенести увиденные технологии в занятия, какие методические приёмы использовать	6час
5	заключительная часть: проверка знаний на предмет усвоения правильности и безопасности выполнения организационных, технических и методических работ, знание локальных нормативных актов, имеющих непосредственное отношение к выполнению трудовой функции мастера производственного обучения.	2час

всего 32 час

Результаты стажировки руководитель стажировки вносит в «Л И С Т
СТАЖИРОВОЧНЫЙ ПО ОХРАНЕ ТРУДА (приложение № 1 «Положение о проведении стажировок по охране труда на рабочем месте в ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

Разработал:

Заместитель директора по учебно-практической части _____



Королев А.П.