МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-23/47

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 05 01

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 72 ч

Якутск 2025

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Местникова Мария Александровна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы учебной практики	4
2	Структура и содержание учебной практики	7
3	Условия реализации программы	8
4	Контроль и оценка результатов учебной практики	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место *учебной* практики в структуре ППССЗ

Рабочая программа *учебной* практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и планируемые результаты учебной практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм и ***способствует формированию компетенций:***

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Иметь практический опыт	Разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Умения	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

В результате прохождения учебной практики студент должен приобрести ***практический опыт:***

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, 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
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Общий объем времени, предусмотренный для учебной практики 1 неделя 72 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Содержание практики

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	практика по профилю специальности (час)
ОК 01-ОК-08 ПК 5.1 – ПК 5.6	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	6
	Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	6

	производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6
	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	6
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
	ВСЕГО, часов	**72**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Место и время проведения *учебной* практики

Учебная практика проводится на базе ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ

3.2. Требования к документации, необходимой для проведения *учебной* практики:

- *программа практики;*
- *график защиты отчетов по практике.*

3.3. Материально-техническое обеспечение

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	*УП.05 Учебная практика*	**Ауд. 2.216** **169,4 м²** Кабинет №2.216 Мастерская. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).	**Оборудование:** 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3)стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) рассточечный шкаф – 1шт. **инвентарь:** гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя.

3.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре

1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация производства в 2 ч. Часть 1	Иванов И.Н.	2021	1	3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Организация производства в 2 ч. Часть 2	Иванов И.Н.	2021	1	3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология продукции общественного питания	О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова	2021	1	3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	"Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания"	Здобнов А. И, Пересичный М. И, Цыганенко В. А.	2024	1	3	25	-

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
Э1	Сайт Научной библиотеки ФГБОУ Арктический ГАТУ: https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте ФГБОУ Арктический ГАТУ: Moodle, https://sdo.agatu.ru/
Э3	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

3.5. Требования к руководителям практики:

- согласовывает программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику с руководителями практики от образовательного учреждения;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
- проводит инструктивно-методическое занятие по прохождению практики;
- осуществляет контроль соблюдения сроков практики и ее содержанием;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий, сборе материалов к отчету, в оформлении отчета по практике;
- оценивает результаты выполнения практикантами программы практики;
- контролирует сдачу студентами отчётов по практике и участвует в проведении аттестации по итогам практики;
- сдает отчет о проделанной работе со студентами в период прохождения практики.

3.6. Требования к студентам при прохождении практики:

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- добросовестно относиться к выполнению поручений, обусловленных практикой;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;
- подготовиться к защите отчета по практике, экзамену по профессиональному модулю.

При отсутствии возможности освоить отдельные виды работ по практике в организацию студент самостоятельно изучает их, используя соответствующую нормативно-правовую и учебную литературу, и заносит проработанный материал в отчет. В процессе прохождения практики каждый студент в хронологическом порядке ведет ежедневный учет проделанной работы в дневнике прохождения практики в форме кратких записей о выполненных мероприятиях.

3.7. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:
- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ПРАКТИКИ

4.1. Требования к отчету по практике

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 1 ФГОС по специальности 430215 «Поварское и кондитерское дело» (базовая подготовка));

- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 2 ФГОС по специальности 430215 «Поварское и кондитерское дело» (базовая подготовка))

- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 3 ФГОС по специальности 430215 «Поварское и кондитерское дело» (базовая подготовка)).

Уровень развития следующих профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 х 297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Примечание: к видам учебной работы на практике могут быть отнесены: ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под руководством преподавателя, так и самостоятельно.

Требования к руководителям практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с предприятиями общественного питания о предоставление рабочих мест при прохождении производственной практики; закрепление наставника (ов) от предприятия общественного питания при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Безопасность жизнедеятельности». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций общественного питания.

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональных модулей, и специальности 190210 «Технология продукции общественного питания».

Требования к руководителям практики от организации: наличие высшего профессио-нального образования, соответствующего профилю профессиональных модулей, и специальности 430215 «Поварское и кондитерское дело».

Руководитель практики от колледжа:

- согласовывает программу практики, планируемые результаты практики, задание на прак¬тику с руководителями практики от колледжа;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещения их по видам работ;
- проводит инструктивно-методическое занятие по прохождению практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий, сборе материалов к отчету, в оформлении отчета по практике;
- оценивает результаты выполнения практикантами программы практики;
- контролирует сдачу студентами отчётов по практике и участвует в проведении аттестации по итогам практики;
- сдает отчет о проделанной работе со студентами в период прохождения практики.

Требования к студентам при прохождении практики

Студенты колледжа при прохождении практики в организациях обязаны:

• полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практи-ки;

• добросовестно относиться к выполнению поручений, обусловленных производственной практикой;

• соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

• строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;

• подготовиться к защите отчета по практике, экзамену по профессиональному модулю.

В случае временного отсутствия студента на рабочем месте в организации могут быть применены меры дисциплинарного взыскания в порядке, предусмотренном Положением о колледже.

Студенты согласовывают с руководителем практики от организации календарно-тематический план прохождения производственной практики. Каждое мероприятие проводится в конкретные сроки, обозначается в плане. Отметка о выполнении производится сразу же после проведения мероприятия с указанием даты.

При отсутствии возможности освоить отдельные виды работ по практике в организацию студент самостоятельно изучает их, используя соответствующую нормативно-правовую и учебную литературу, и заносит проработанный материал в отчет.

В процессе прохождения практики каждый студент в хронологическом порядке ведет ежедневный учет проделанной работы в дневнике прохождения практики в форме кратких записей о выполненных мероприятиях.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий

	на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого Оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; оптимальностьпроцесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерских инвентарем, инструментами, механическим, тепловым	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,		

подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы,вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие, процесс сов приготовленияи подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

	продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирование хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ,	

	соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры; оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания точность, правильность ведения расчётов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальностьвыбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональны навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

	полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	**Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической	- уровень физической активности; - рациональные приемы	

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	двигательных функций в профессиональной деятельности; - профилактика перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	

4.2. Оценочные средства

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной	

	деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие	

	профессиональные темы	

10.3. Оценка общих и профессиональных компетенций

Оценка компетенций студентов производится в оценочном листе работы практиканта: по горизонтали указываются общие и профессиональные компетенции, по вертикали начисленные баллы по каждой компетенции при использовании шкалы оценок.

Шкала оценок освоенных общих и профессиональных компетенций:

Шкала оценок освоенных общих компетенций		**Шкала оценок освоенных профессиональных компетенций**		**Уровень освоения**
сумма баллов	результат	сумма баллов	результат	
0	результат полностью отсутствует	0-15	необходимые профессиональные компетенции не освоены	2(неудовлетворительно)
1-4	результат слабо выражен	16-35	необходимые профессиональные компетенции слабо выражены	3(удовлетворительно)
5-7	результат в основном присутствует	36-55	необходимые профессиональные компетенции в основном присутствуют	4 (хорошо)
8-10	результат присутствует в полном объеме	56-80	необходимые профессиональные компетенции освоены в полном объеме	5 (отлично)

При суммарном рейтинге менее 15 баллов общие и профессиональные компетенции считаются неосвоенными. Студенты отчисляются из колледжа в порядке, предусмотренным Положением о колледже. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично и не допускается к квалификационному экзамену.

Аттестация производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенного практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *430215 Поварское и кондитерское дело* .

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

1.Договор ;
2. Аттестационный лист ;
3. Дневник практики;
4. Отчет;
5. Производственная характеристика.

Дополнительные материалы: Отзывы с места практики

Оценочный лист работы практики:

_____

(ФИО практиканта)

№	Наименование профессионального модуля	Общие и профессиональные																ВСЕГО
		ОК 1.	ОК2.	ОК 3	ОК4.	ОК5.	ОК6.	ОК7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.				
1	ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5-10	5-10	5-10	5-10				**80**
2	Максимальное количество баллов	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**10**	**10**	**10**	**10**				

Руководители практики:_____ _____ / _____/

(должность) (подпись) (ФИО)

ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа учебной (производственной) практики_____

одобрена на 202___/202___ учебный год.

Протокол № ____ заседания ЦК от «_____» _____ 202___ г.

Ведущий преподаватель_____

Председатель ЦК_____

Рабочая программа учебной (производственной) практики_____

одобрена на 202___/202___ учебный год.

Протокол № ____ заседания ЦК от «_____» _____ 202___ г.

Ведущий преподаватель_____

Председатель ЦК_____

Рабочая программа учебной (производственной) практики_____

одобрена на 202___/202___ учебный год.

Протокол № ____ заседания ЦК от «_____» _____ 202___ г.

Ведущий преподаватель_____

Председатель ЦК_____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«04» апреля 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025/2026уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № 10 от «04» апреля 2025г.

Зав. ЦК_____ /Сивцева С.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«17» марта 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026 /2027 уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № от «13» марта 2026 г.

Зав. ЦК_____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество