

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 № 24-24/39

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 02.01.

Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Уровень ППССЗ **базовая**

Срок освоения ППССЗ **3 г 10 мес**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **144 ч**

Якутск 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ № 20 от 28.03.2024 г.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Председатель ЦК ТиЗ _____ *Местникова* _____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 7 от « 14 » марта 2024 г.

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

« 18 » марта 2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы производственной практики	4
2	Структура и содержание производственной практики	6
3	Условия реализации программы	8
4	Контроль и оценка результатов производственной практики	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ *ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ*

1.1. Место *производственной* практики в структуре ППССЗ

Рабочая программа *производственной* практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цели и планируемые результаты *производственной* практики

Производственная 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:*

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ

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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских,

брендовых, региональных;
 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Общий объем времени, предусмотренный для производственной практики 4 недели 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание практики

Раздел производственной практик и	ПМ. 02. 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	
Содержание учебного материала		Объем часов 144
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	4
2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов (заказом) производственной программой кухни ресторана. в соответствии заданием	6
5	Выполнение задания (заказа) по приготовлению гарниров в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
7	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
8	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы в	6

	соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	
9	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
10	Выполнение задания (заказа) по приготовлению закусок из рыбы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
11	Выполнение задания (заказа) по приготовлению закусок из нерыбного водного сырья в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
12	Выполнение задания (заказа) по приготовлению закусок из птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
13	Выполнение задания (заказа) по приготовлению закусок из мяса в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6
14	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
15	Подготовка к реализации (презентации) готовых гарниров (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
16	Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
17	Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из рыбы (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	
18	Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из мяса (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
19	Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд из птицы (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
20	Подготовка к реализации (презентации) готовых закусок (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
21	Организация хранения готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
22	Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы и птицы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
23	Организация хранения готовых горячих блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой	6

	температуры отпуска.	
24	Организация хранения готовых горячих закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
25	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
26	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	4
дифференцированный зачет		2
ВСЕГО		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Место и время проведения *производственной практики*

ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ именуемое в дальнейшем университет заключила настоящий договор с предприятиями общественного питания г. Якутска:

- - ГУП РС(Я) Служба общественного питания «Тыгын Дархан»;
- Ассоциация гостеприимства РС(Я);
- ООО «Комбинат питания Сэргэлээх»;
- ГБУ РС(Я) «СЭТО»;

3.2. Требования к документации, необходимой для проведения *производственной 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	ПП.02 <i>Производственная практика</i>	Кабинет №2.216 Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Кабинет №91 – 68,8 м ²	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) расстойный шкаф – 1шт. инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор

			<p>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.</p> <p>Учебная мебель: рабочее место преподавателя.</p>
--	--	--	--

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.	2024	1	4	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Организация производства в 2 ч. Часть 2	Иванов И.Н.	2024	1	4	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	2024	1	4	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:	Н.Э.Харченко	2014	1	4	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 «ЮРАИТ», 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 отчетов 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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 x 297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Примечание: к видам производственной 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 предоставлении 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 производственной 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 профессионального образования, соответствующего профилю профессиональных модулей, и специальности 430215 «Поварское и кондитерское дело».

Руководитель практики от колледжа:

- согласовывает программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику 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 отчетов 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 практики;
- 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.

Показатели оценки освоенных общих компетенций

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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;</p>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p>	

учетом особенностей социального и культурного контекста	толерантность поведения в рабочем коллективе	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
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 культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	-уровень физической активности; - рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - профилактика перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы) на государственном и иностранном языках.; адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) на государственном и иностранном языках; - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы на государственном и иностранном языках	

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, предусмотренном 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.	ОК 2.	ОК 3	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ОК 8.	ОК 9.	ОК 10.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8	
1	ПМ.02 «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»	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5-10	5-10	5-10	5-10	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	10	10	10	10	

Руководители практики: _____ / _____ / _____

(должность)

(подпись)

(Ф)

Лист изменений и дополнений общих компетенций
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Актуализированы новые общие компетенции приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

Председатель МК КТиУ



Ваганова В.Г.

Протокол заседания МК КТиУ от «06» сентября 2024 г. № 1.