

Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**
(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

С.Ф. Бегунова
«29» августа 2025 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Новосибирск,
2025 г.

Рабочая программа производственной практики **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (ЧПОУ «НКТ им. А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»).

Разработчики:

- 1.Евменова Анастасия Валерьевна- преподаватель первой квалификационной категории.
- 2.Койнова Елена Германовна –преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией сервисных дисциплин

Протокол № 1 от «18» августа 2025 года

Председатель цикловой комиссии

 А.П. Козаренко

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	Стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	8
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.	15

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565 с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; с изменениями, утвержденными Приказом Министерства Просвещения РФ от 03 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающейся в ходе производственной практики ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента должен:

иметь практический опыт:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

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, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент,

разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

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

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать упаковку на вынос, хранение 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

1.3. Количество часов на производственную практику

Всего – 2 недели, 72 часа.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Общие (ОК) компетенции

Код	Наименование результатов практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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."

Профессиональные (ПК) компетенции

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.2.Содержание практики

Вид деятельности	Вид работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименован ие учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечиваю щих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация рабочего места; Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; Расчет сырья; Механическая кулинарная обработка сырья; Приготовление блюд, сервировка, оформление, подача. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранении Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор,	УД Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена УД Организация хранения и контроль запасов и сырья УД Химия УД Мертрология и стандартизация	12 ч

	<p>обработанного сырья. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса</p>			<p>12ч</p> <p>12ч</p>
--	--	--	--	-----------------------

	<p>(имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Сервировка, варианты оформления и подача.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.. Условия и сроки хранения.</p>			12 ч
ИТОГО				72 часа

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Программа производственной практики (по профилю специальности);
- Аттестационный лист по практике, дневник-отчёт (если на базе предприятия)
- Положение об производственной практике (по профилю специальности).

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики:

Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проходит в действующих предприятиях общественного питания, на которых студенты выполняют производственные задачи. Производственная практика организуется таким образом, чтобы студент получил возможность отработать все виды работ, предусмотренные Программой практики.

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

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

Основные источники:

- 1 Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова . - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2021.
- 2 Технология продукции общественного питания за рубежом [Текст] : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 163 с. - (Серия : Профессиональное образование).
- 3 Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 248 с. - (Серия : Профессиональное образование).
- 4 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Text] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - М. : Издательский центр "Академия", 2021. - 192 с.
- 5 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 [Текст] : учебник : [для среднего профессионального образования по специальности "Поварское и кондитерское дело"] / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2021. - 253, [1] с.
- 6 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Text] : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. - М. : Издательский центр "Академия", 2021. - 176 [16] с. : цв. ил. - (Топ 50) (Профессиональное образование).
- 7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. - Москва : Издательский центр "Академия", 2021. - 240 с. : [8] с. а-цв. ил. - (Топ 50).
- 8 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. - Москва : Издательский центр "Академия", 2021. - 304 с.

- 9 Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Текст] : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 201 с. - (Серия : Профессиональное образование).
- 10 Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 6-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2021. - 192 с. ; 22 см. - (Индустрия питания).
- 11 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : для предприятий общественного питания / авт., сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев : Арий ; Москва : Лада, 2021.
- 12 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. Э. Харченко. - 8-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2021. - 512 с.
- 13 Сборник рецептов и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания [Текст] / авт., сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. - Киев : Арий ; М. : Лада, 2021. - 688 с.
- 14 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2021. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>
- 15 Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 176 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>
- 16 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2021. — 416 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

Дополнительные источники:

Технология производства мясных полуфабрикатов: Учебное пособие / Амбражей И.М. - Мн.:РИПО, 2021. - 127 с.: ISBN 978-985-503-402-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/949441>

Периодические издания:

- ФЗ "О защите прав потребителей" (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000
 3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999
 4. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
 5. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня 2003 года.
 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.
 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
 3. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2021. -III, 48 с.
 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2017 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2021.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2021. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2021. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2021. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2021. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
12. САНПИН 2.3\2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2021.- 544с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.

4.4. Требования к руководителям практики:

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

Во время прохождения практики студенты соблюдают и выполняют все требования, действующие на предприятии, Правила внутреннего трудового распорядка, проходят инструктажи по технике безопасности и пожарной безопасности. На время практики студент может быть принят на вакантную штатную должность с выполнением конкретного производственного задания и оплатой труда. В этом случае на него распространяются все положения трудового законодательства и положения соответствующей должностной инструкции.

Студенты направляются на места практики в соответствии с договорами, заключенными с базовыми предприятиями и организациями, или по запросу предприятий.

Общее организационное руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляется цикловой комиссией. Ответственность за организацию практики на предприятии возлагается на специалистов в области управления, назначенных руководством предприятия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Руководитель практики от техникума обязан:

1. На подготовительном этапе:
 - ознакомиться с программой практики;
 - провести инструктаж студентов;
 - выдать индивидуальные задания.
2. В период прохождения практики:
 - обеспечить прохождение практики в соответствии с ФГОС СПО;
 - осуществлять постоянный контроль за прохождением практики;
 - консультировать студентов по вопросам, возникающим в процессе практики;
3. На заключительном этапе:
 - проверить и принять аттестационный лист и характеристику;
 - оценить уровень подготовки студента как специалиста.

Студент, проходящий практику, должен:

1. На подготовительном этапе:
 - присутствовать на инструктаже по практике;
 - получить документацию по практике (направление, программу практики, индивидуальное задание).
2. В рабочий период:
 - в полном объеме и добросовестно выполнять индивидуальное задание, выданное руководителем практики;
 - систематически отчитываться перед руководителем о выполняемых заданиях;
 - оформить дневник-отчет по производственной практике.
3. На заключительном этапе:
 - оформить аттестационный лист по практике;
 - получить характеристику с места прохождения практики, заверенную подписью руководителя и печатью организации;

К студенту, не выполнившему программу практики и задание в установленный срок, получившему отрицательный отзыв руководителя или неудовлетворительную оценку при защите, направляется на повторное прохождение практики.

5.1 РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ ФГОС СПО, В ТОМ ЧИСЛЕ В СФЕРЕ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ (ЛР).

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны;

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания;

ЛР 13. Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.;

ЛР 14. Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ЛР 15. Стремящийся к участию в конкурсах профессионального мастерства и в проектной деятельности.

Разработчики:

ЧПОУ «НКТ имени А.Н. Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»

преподаватель первой
квалификационной категории

А.В.Евменова

Е.Г.Койнова

преподаватель высшей
квалификационной категории

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(Фамилия Имя Отчество студента)

обучающийся(аяся) на ____ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в объеме ____ недели с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. в

(наименование организации, юридический адрес, ИНН)

Виды работ, выполненных студентом во время практики	Оценка выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (отработал/не отработал)
1. Организация рабочего места; Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; Расчет сырья; Механическая кулинарная обработка сырья;	
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. 3. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей. Формование, подготовка к фаршированию.	
4. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов	
5. Требования к качеству условия и сроки хранения. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы.	
6. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к	

качеству. Условия и сроки хранения.	
7. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб.	
8 Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
9. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
10. Методы обработки и подготовки пернатой дичи, птицы, кролика для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к безопасности приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Условия и сроки хранения.	

Оценка сформированности профессиональных компетенций проведена в соответствии с техническим заданием, согласованным с работодателем и утвержденным директором техникума

Профессиональные компетенции (ПК)	Оценка (сформированы/не сформированы)
ПК 1.1 Организовывать подготовку	

рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Оценка общих компетенций

Общие компетенции	Оценка (продемонстрировал/не продемонстрировал)
ОК1Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК2Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	
ОК3Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	
ОК4Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	
ОК5Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК6Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	
ОК7Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
ОК8Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	
ОК9Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках."	

ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессиональной деятельности студента в период производственной практики

За период практики _____

Заключение эксперта:

Обучающийся(аяся) _____

(Фамилия Имя Отчество)

задания _____, сформированность компетенций _____,

(выполнил/не выполнил)

(продемонстрировал/не продемонстрировал)

Оценка по виду профессиональной деятельности _____.

(зачет /незачет)

должность руководителя

И.О. Фамилия

подпись

«_____» _____ 20____ г.

печать

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»
(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПО ПМ 01. Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента

СТУДЕНТА (КИ) ____КУРСА
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(фамилия)

(имя)

(отчество)

20_ – 20_ УЧЕБНЫЙ ГОД

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ: _____

СРОКИ ПРАКТИКИ: _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ: _____

(фамилия, имя, отчество, должность)

**ДОЛЖНОСТЬ, СТАЖ РАБОТЫ
РУКОВОДИТЕЛЯ:** _____

(фамилия, имя, отчество, должность)

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Количество дней		Сроки выполнения (даты)	
	план	факт	план	факт
Задание 1. 1 Обработка подготовка экзотических и редких видов грибов и овощей. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи, ревня. Фенхеля, побегов бамбука, корня лотоса и грибов.	2			
Задание 2. 1.Обработка подготовка экзотических и редких видов рыбы. Обработка морского черта, зубатки, ската, дорады, сибаса.барабульки и других редких и экзотических видов рыбы	2			
Задание 3. 1. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. Правила обработки и подготовки маллюсков , осьминогов и ракообразных:омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря, обработанных трепангов, каракатиц, улиток, лапок лягушек	2			
Задание 4. 1.Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят, отдельных частей говядины из мраморного мяса с учетом требований безопасности	3			
Задание 5. 1.Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, сложного ассортимента: галантин. Котлеты фаршированные, рулет из птицы.	2			
Итого	12			

Печать

Руководитель практики:

_____ подпись

Студент (ка)

_____подпись

Дата	Содержание работы	Подпись руководителя