

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Новосибирск,  
2025 г.

Рабочая программа учебной практики **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** 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. Койнова Елена Германовна, преподаватель высшей квалификационной категории.
2. Евменова Анастасия Валерьевна, преподаватель первой квалификационной категории.
3. Олешко Юлия Евгеньевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией сервисных дисциплин  
Протокол № 1 от «28» августа 2025 года

Председатель цикловой комиссии  
 А.П. Козаренко

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## Выполнение работ по профессии 16675 Повар

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** 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): **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья и продуктов

ПК 7.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд.

ПК 7.3 Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 7.4 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 7.5 Готовить и оформлять простые мучные кондитерские изделия

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании; при профессиональной подготовке (подготовка новых рабочих, переподготовка и повышение квалификации) работников по специальностям «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего, (среднего) полного общего образования. Опыт работы не требуется

### 1.2. Цели и задачи учебной практики.

#### Иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовления основных супов и соусов;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Уметь:**

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных.
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- оценивать качество готовых изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления.
- делать анализ и оценка потребности, расчет количества основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- производить расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление заявок.
- уметь готовить, оформлять и презентовать простые кулинарные блюда, кондитерскую и шоколадную продукцию
- изучить ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;
- делать анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.
- изготавливать, оформлять и презентовать шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

**Знать:**

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, мясо диких животных.
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- ассортимент, пищевую ценность требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- правила поведения бракеража;
- подготовку экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуры и современные технологии приготовления простых блюд и гарниров из вареных и тушеных овощей и грибов, мяса;
- задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристики диет.
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционирования, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
- технологию приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке

**1.3.Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 2 недели, 72 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 16675 Повар**, 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

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1.	Производить первичную обработку сырья и продуктов.
	ПК 7.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из сырья и оформление основных блюд
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять блюда, гарниры и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.
	ПК 7.4.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Код формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час, недель)	Сроки проведения
1	2	3	4
ОК 1-9, ПК1.1-1.4	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	2 недели (72 часов)	с _____ по _____

#### 3.2. Содержание практики

Вид деятельности	Вид работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	1. Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов. 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 3. Приготовление супов, соусов.	1 Обработка овощей, грибов Приготовление блюд из овощей и грибов. 2 Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий 3 Приготовление блюд из яиц и творог 4 Подготовка сырья и приготовление основных супов и соусов 5 Приготовление супов, соусов.	УД микробиология, физиология питания, санитария и гигиена УД Организация хранения и контроль запасов и сырья	24
	4. Приготовление блюд из рыбы.	6 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и		24

	5. Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 6. Приготовление холодных блюд и закусок.	блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных 7 Приготовление блюд из рыбы. 8 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов блюд из мяса и домашней птицы 9 Приготовление блюд из мяса. 10 Приготовление блюд из мяса. 11 Приготовление блюд из птицы. 12 Приготовление блюд из птицы. 13 Обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок 14 Приготовление холодных блюд и закусок	УД Техническое оснащение организаций питания УД Организация обслуживания УД Основы экономики, менеджмента УД Химия УД документационное обеспечение	
	7. Приготовление сладких блюд и напитков. 8. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков 2. Приготовление горячих сладких блюд и напитков 3. Приготовление мучных кондитерских изделий 4. Оформление и отпуск готовой продукции.	управления УД Метрология и стандартизация	24
	<b>Итого</b>			<b>72</b>

#### 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Программа учебной практики;
- Положение о учебной практике.

##### 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики:

Учебная практика **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** проходит в лаборатории техникума, на которой студенты решают производственные ситуации. Учебная практика организуется таким образом, чтобы студент получил возможность отработать все виды работ, предусмотренные Программой практики.

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

###### Основные источники:

###### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Федеральные законы и нормативные документы

1. 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.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 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.: Стандартинформ, 2014. - 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.: Стандартинформ, 2014. – 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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
12. 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:
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.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2021. – 615 с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2024.- 560 с.
20. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 416 с.
21. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 384 с
22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с
23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с
24. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 80 с.
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 320 с
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 с.
27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 352 с.
29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
31. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 304 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 432 с

### **3.2.1. Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

#### **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.

Общее организационное руководство учебной практикой осуществляется цикловой комиссией. Ответственность за организацию практики возлагается на специалистов в области управления, назначенных руководством предприятия.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **1. В рабочий период:**

- в полном объеме и добросовестно выполнять индивидуальное задание, выданное руководителем практики;
- систематически отчитываться перед руководителем о выполняемых заданиях.

#### **2. На заключительном этапе:**

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:**

1. Койнова Елена Германовна, преподаватель первой квалификационной категории.
2. Евменова Анастасия Валерьевна, преподаватель первой квалификационной категории.
3. Олешко Юлия Евгеньевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории