

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.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Новосибирск,
2025 г.

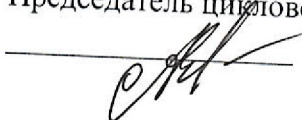
Рабочая программа производственной практики **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного 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 первой квалификационной категории.
2. Евменова Анастасия Валерьевна, преподаватель высшей квалификационной категории.
3. Олешко Юлия Евгеньевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией сервисных дисциплин
Протокол № 1 от «18» августа 2025 года

Председатель цикловой комиссии
 А.П. Козаренко

СОДЕРЖАНИЕ:

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	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

Выполнение работ по профессии 16675 Повар

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной 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 производственной 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, порционированию, 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 учебную практику: 3 недели, 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной 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.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	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.	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	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.	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	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	3 недели (108 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 (неделя)
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	36
	4. Приготовление блюд из рыбы. 5. Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 6. Приготовление холодных блюд и закусок.	6 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и 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	сырья УД Техническое оснащение организаций питания УД Организация обслуживания УД Основы экономики, менеджмента УД Химия УД документационное обеспечение управления	36
	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.	УД Метрология и стандартизация	36
	Итого			108

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- Программа производственной практики;
- Аттестационный лист по практике, характеристика с места практики;
- Положение о производственной практике.
- Дневник-отчет производственной практики

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики:

Производственная практика **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** проходит в действующих предприятиях общественного питания, на которой студенты решают производственную ситуацию на материалах предприятия. 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.
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, 2016.- 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, 2022.- 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, 2022.- 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», 2022. – 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», 2022. – 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», 2022. – 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», 2021. – 320 с

26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2022. – 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», 2021. – 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, 2022. – 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», 2022. – 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», 2021. – 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/
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. 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 УЧЕБНОЙ 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.

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(Фамилия Имя Отчество студента)

обучающийся на ____ курсе по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** прошел производственную практику по профессиональному модулю (ПМ 07) «Выполнение работ по профессии 16675 Повар», в объеме 3 недель с ____ по ____ г. в предприятии

(Наименование организации, юридический адрес)

Виды выполняемых студентом работ

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)
Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление супов, соусов.	
Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Приготовление холодных блюд и закусок.	
Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

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 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..	

Оценка общих компетенций

Общие компетенции	Оценка (продемонстрировал/не продемонстрировал)
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.";	

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

подпись

И.О. Фамилия

« _____ » _____ 202__ 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
ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

СТУДЕНТА (КИ) КУРСА

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ
ДЕЛО

Ф

И

О

2021 – 2022 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. Приготовление простых блюд из овощей и грибов	2	2		
Задание 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	2		
Задание 3. Подготовка сырья и приготовление основных супов и соусов	3	3		
Задание 4. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных	2	2		
Задание 5. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов блюд из мяса и домашней птицы	3	3		
Задание 6. Обработка сырья, приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3	3		
Задание 7. Обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	3		
Итого	18	18		

Подпись студента
студента)

(расшифровка подписи (И.О. Фамилия

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Содержание производственной практики по ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

№ п/п	МДК (индекс) или индекс модуля	Виды практики, виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля	Ф.И.О. руководителя практики от образовательного учреждения и организации
				ОК	ПК		
1	2	3	4	5	6	8	9
1	ПМ 07	Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление супов, соусов.	42	1-11	7.1-7.3	Аттестационный лист, характеристика с места практики.	
2	ПМ 07	Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Приготовление холодных блюд и закусок.	48	1-11	7.1-7.3	Аттестационный лист, характеристика с места практики.	
3	ПМ 07	Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16	1-11	7.1-7.4	Аттестационный лист, характеристика с места практики.	
4	ПМ 07	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	2	1-11	7.1-7.4	Аттестационный лист, характеристика с места практики.	