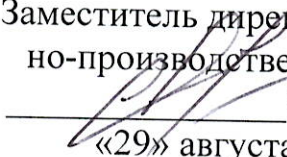


Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**
(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учеб-
но-производственной работе

С.Ф.Бегунова
«29» августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовая подготовка

г. Новосибирск,
2025 г.

Программа производственной (преддипломной) практики 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»)

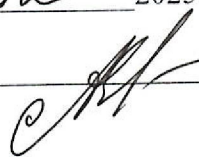
Разработчики:

Евменова А.В, преподаватель первой квалификационной категории.

Койнова Е.Г, преподаватель высшей квалификационной категории.

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

Председатель цикловой комиссии _____ А.П. Козаренко



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка) укрупненной группы **43.00.00 «Сервис и туризм»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 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

1.2. Место производственной (преддипломной) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ): производственная практика входит в цикл ПДП.00 Производственная практика (преддипломная).

1.3. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики:

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Целями практики являются:

- закрепление компетенций, полученных в ходе освоения профессиональных модулей и углубление знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин;
- применение полученных компетенций, знаний и умений решения конкретных задач по организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий обозначенных в теме дипломного проекта.

Задачами практики являются:

- обобщение материалов, накопленных студентом ранее. Как правило, исходные данные по теме дипломного проекта студенты начинают собирать во время прохождения учебных практик в рамках освоения модулей, продолжают в период производственных практик и написания курсовых работ и завершают во время **преддипломной практики**;

- изучение структуры предприятия, соответствие требованиям нормативных документов;

- перечень предоставляемых услуг;
- состояние охраны труда и техники безопасности в предприятии;
- изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции.
- организации процесса хранения продуктов и сырья;
- организации процесса производства сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;
- анализ управления предприятием общественного питания;
- определение видов деятельности менеджера (заведующего производством) по организации производства сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;
- оценка социальной эффективности производственной и управленческой деятельности;

Студент в период прохождения преддипломной практики должен собрать статистический материал, сделать необходимые выписки из служебной документации предприятия, ознакомиться с информацией по теме дипломного проекта, собрать и подготовить графический материал.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики – 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Объем практики и виды деятельности

Задания по производственной (преддипломной) практике	Количество часов
1. Характеристика предприятия и соответствие требованиям ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» Ассортиментный перечень выпускаемой продукции.	12
2. Характеристика предоставляемых услуг в соответствии ГОСТ «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	6
3. Структура производства, организационно- технологические связи между цехами, организация рабочих мест в цехах, их оснащенность.	30
4. Организация труда на предприятии.	24
5. Сбор материала для выпускной квалификационной работы.	72
ИТОГО	144
Итоговая аттестация в форме защиты дневника-отчета	

2.2. Содержание производственной (преддипломной) практики

Наименование заданий	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Задание 1. Характеристика предприятия и соответствие требованиям ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	Содержание: <ul style="list-style-type: none"> – Ознакомление с нормативно-правовыми актами с целью определения типа и класса предприятия общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания – Уточнение концепции, целей и задач предприятия общественного питания; – Характеристика производственных помещений в соответствии с классификацией предприятия общественного питания; – Установление соответствия предприятия ГОСТ; 	12	3
Задание 2. Характеристика предоставляемых услуг в соответствии ГОСТ «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	<ul style="list-style-type: none"> – - Определение организационной структуры предоставляемых услуг; – - Планирование ассортимента – Услуги реализации продукции собственного производства – Расширение количества оказываемых услуг 	6	3
Задание 3. Структура	<ul style="list-style-type: none"> – Анализ основных группы помещений: складская группа, производственная группа, торговая группа, административно-бытовая группа. 	30	3

производства, организационно-технологические связи между цехами, организация рабочих мест в цехах, их оснащенность.	<ul style="list-style-type: none"> – Определение связей групп помещений между собой. – Анализ всех производственных, а также вспомогательных и подсобных помещений. – Анализ изучаемого цеха в соответствии с требованиями нормативных документов: архитектурно-планировочные решения цеха, микроклимат, соблюдение санитарных правил 		
Задание 4. Организация труда на предприятии.	Содержание: <ul style="list-style-type: none"> – Разработка схемы технологического процесса – Подбор механического, холодильного, теплового, – Подбор вспомогательного оборудования – Подбор инвентаря и инструментов. – Организация рабочих мест в цехе – Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю 	24	3
Задание 5. Сбор материала для выпускной квалификационной работы.	<ul style="list-style-type: none"> – Предложения по расширению ассортимента продукции и его обоснование – Разработка технико-технологической карты на предложенное блюдо (изделие) – Индивидуальные задания руководителей практики, в соответствии с темой выпускной квалификационной работы. 	72	
Всего:		144	

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Производственная (преддипломная) практика студентов должна проходить в действующем предприятии общественного питания. Имея рабочее место в одном из таких подразделений, студенты знакомятся с деятельностью других подразделений по мере выполнения программы практики.

Производственная (преддипломная) практика организуется таким образом, чтобы студент получил возможность собрать и обобщить необходимые материалы для дипломного проекта. По усмотрению руководителя практики от техникума, вместо некоторых заданий тематического плана студенту может быть предложено более глубокое изучение тех вопросов, которые связаны с выбранной темой дипломного проекта.

Во время прохождения практики студенты соблюдают и выполняют все требования, действующие на предприятии, Правила внутреннего трудового распорядка. 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 преддипломной практикой осуществляется цикловой комиссией. Ответственность за организацию практики на предприятии возлагается на специалистов в области управления, назначенных руководством предприятия.

Руководитель практики от техникума обязан:

1. На подготовительном этапе:
 - ознакомиться с программой преддипломной 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, оформления отчета;
3. На заключительном этапе:
 - проверить и принять отчет по практике;
 - оценить уровень подготовки студента как специалиста.

Студент, проходящий преддипломную 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;
- ежедневно вести дневник-отчет.

3. На заключительном этапе:

- оформить отчет по преддипломной практике в соответствии с установленными правилами;
- получить характеристику с места прохождения практики, заверенную подписью руководителя и печатью организации, с оценкой своей работы;
- своевременно сдать на проверку отчет по практике и в установленные сроки защитить его.

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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной (преддипломной) практики проводится руководителями практики от техникума на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Разработчик:

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

Преподаватель первой
квалификационной категории
Преподаватель высшей
квалификационной категории

А.В.Евменова

Е.Г.Койнова