

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Выборнова Любовь Алексеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.11.2025 14:51:35

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Колледж креативных индустрий и предпринимательства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа практики (РПП) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569

Составители: Гордеева Ольга Викторовна, заместитель директора Колледжа креативных индустрий и предпринимательства

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ВИД, ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.
4.1. Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
4.2. Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4.3. Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4.4. Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
4.5. Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ
5.1. Формы отчетности по практике
5.2. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики
5.3. Проведение инструктажа по охране труда
6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ
6.1. Описание показателей оценивания компетенций и шкал оценивания
6.2. Описание критериев оценивания результатов обучения при прохождении практики
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ
7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы
7.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы
7.3. Программное обеспечение.
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ
ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Практическая подготовка - это форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю соответствующей образовательной программы.

1.2. Видами практики обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика (далее - практика).

1.3. Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций; связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОПОП СПО (далее - профессиональный модуль) в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.4. Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии).

1.5. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях университета либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и университетом.

1.6. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между университетом и организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

1.7. Университет:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;

- заключает договоры на организацию и проведение практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;

- осуществляет руководство практикой;

- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

1.8. Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;

- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;

при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

1.9. Направление на практику оформляется приказом ректора университета или иного уполномоченного им лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

1.10. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

1.11. Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

1.12. Организацию и руководство практикой по профилю специальности (профессии) и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от университета и от организации.

1.13. По результатам практики руководителями практики от организации и от университета формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

1.14. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

1.15. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

1.16. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

1.17. Результаты прохождения практики представляются обучающимся в университет и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

2. ВИД, ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ

Вид практики - производственная практика

Форма проведения - практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов.

Вид практики	Профессиональный модуль	Продолжительность практики		Формируемые компетенции
		часы	недели	
Производственная практика	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	2	ПК 1.1 - ПК 1.4
	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	3	ПК 2.1 - ПК 2.8
	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	3	ПК 3.1 - ПК 3.6
	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	2	ПК 4.1 - ПК 4.5
	ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	3	ПК5.1-ПК5.5
	ИТОГО	432	13	

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Время прохождения практики определяется учебным планом, календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между университетом и организациями. Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителя от организации и руководителя от университета, а также в форме самостоятельной работы обучающихся.

При прохождении практики устанавливается продолжительность рабочего времени 36 часов в неделю.

Основными партнёрами, согласно договоров о сотрудничестве и о проведении практик, являются: ООО «ЛАДА-ЛИСТ» (обособленное подразделение Фьюжн ООО «ЛАДА-ЛИСТ») и др. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику в организации по месту работы, в случаях если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Форма промежуточной аттестации по итогам производственной практики - дифференциальный зачет. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению экзамену по модулю и к государственной итоговой аттестации.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель производственной практики (по профилю специальности (профессии) - формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности (профессии).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению следующих основных видов деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Виды работ на практике соответствуют требованиям следующих профессиональных стандартов:

- Профессиональный стандарт «Повар», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н

Характеристика трудовых функций, выполняемых на практике, в соответствии с профессиональными стандартами

Профессиональный стандарт	Обобщенные трудовые функции (ОТФ), на которые ориентирована программа	Трудовые функции, на которые ориентирована образовательная программа
33.011 Повар	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Уровень квалификации - 3	А/01.3. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		А/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Уровень	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

	квалификации -4	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
33.010 Кондитер	ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Уровень квалификации - 3	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
	ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Уровень квалификации - 4	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
33.014 Пекарь	ОТФ А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Уровень квалификации - 3	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий. Уровень квалификации - 4	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
		В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

В соответствии с требованиями ФГОС с целью овладения указанными видами деятельности и трудовыми функциями, формирования соответствующих профессиональных компетенций в ходе практики обучающийся должен приобрести следующий практический опыт:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: -подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: -обработка различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Практический опыт: -приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведение расчетов, взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: -приготовление полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведение расчетов, взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: -подготовка, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт: -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Практический опыт: - приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействи с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: -подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформления и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при

		отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: -подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи ;
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: -подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: -приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Практический опыт: -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

4.1. Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Виды работ по практике соответствуют требованиям ФГОС и требованиям профессиональных стандартов:

«Повар», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н

ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Уровень квалификации - 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

«Кондитер», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н

ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Уровень квалификации – 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

«Пекарь», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н

ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий. Уровень квалификации – 4

В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Коды компетенций, формируемых которыми способствует элемент программы	Виды работы на практике	Кол-во часов
Подготовительный этап		
	Участие в организационном собрании. Консультация руководителя практики от университета. Инструктаж по технике безопасности и ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с требованиями организационно-правовых документов по охране труда и технике безопасности. Характеристика объекта практики. Изучение истории предприятия/ организации, формы собственности (в случае прохождения практики в организации, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля)	6
Основной этап: Подготовка к приготовлению и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		

Коды компетенций, формируемые которыми способствует элемент программы	Виды работы на практике	Кол-во часов
ПК 1.1 - ПК 1.4	- Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика - Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	52
Заключительный этап		
	Подготовка отчета по практике. Консультация с руководителем практики при формировании отчета. Подведение итогов практики.	12
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
	ИТОГО	72

4.2. Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Виды работ по практике соответствуют требованиям ФГОС и требованиям профессиональных стандартов:

«Повар», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н

ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Уровень квалификации - 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

«Кондитер», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N° 597н

ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Уровень квалификации – 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

«Пекарь», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N° 914н

ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий. Уровень квалификации - 4

В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Коды компетенций, формируемые которыми способствует элемент программы	Виды работы на практике	Кол-во часов
Подготовительный этап		
	Участие в организационном собрании. Консультация руководителя практики от университета. Инструктаж по технике безопасности и ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с требованиями организационно-правовых документов по охране труда и технике безопасности. Характеристика объекта практики. Изучение истории предприятия/ организации, формы собственности (в случае прохождения практики в организации, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля)	6
Основной этап: Подготовка к приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 2.1 -ПК2.8	• Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента • Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента • Характеристики приготовленных и оформленных супов разнообразного ассортимента.. • Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента. • Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента • Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра, муки • Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента • Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	88
Заключительный этап		

Коды компетенций, формируемые которыми способствует элемент программы	Виды работы на практике	Кол-во часов
	Подготовка отчета по практике. Консультация с руководителем практики при формировании отчета. Подведение итогов практики.	12
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
	ИТОГО	108

4.3. Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Виды работ по практике соответствуют требованиям ФГОС и требованиям профессиональных стандартов:

«Повар», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н

ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Уровень квалификации - 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

«Кондитер», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N° 597н

ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Уровень квалификации – 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

«Пекарь», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 N° 914н

ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий. Уровень квалификации - 4

В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Виды работы на практике	Кол-во часов
Подготовительный этап		
	Участие в организационном собрании. Консультация руководителя практики от университета. Инструктаж по технике безопасности и ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с требованиями организационно-правовых документов по охране труда и технике безопасности. Характеристика объекта практики. Изучение истории предприятия/ организации, формы собственности (в случае прохождения практики в организации, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля)	6
Основной этап: Подготовка к приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
ПК 3.1 - ПК 3.6	• Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. • Приготовление и хранение холодных соусов, заправок • Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; • Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок • Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента. • Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи	88
Заключительный этап		
	Подготовка отчета по практике. Консультация с руководителем практики при формировании отчета. Подведение итогов практики.	12
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
	ИТОГО	108

4.4. Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Виды работ по практике соответствуют требованиям ФГОС и требованиям профессиональных стандартов:

«Повар», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н

ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Уровень квалификации - 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

«Кондитер», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н

ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Уровень квалификации – 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

«Пекарь», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н

ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий. Уровень квалификации - 4

В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Виды работы на практике	Кол-во часов
Подготовительный этап		
	Участие в организационном собрании. Консультация руководителя практики от университета. Инструктаж по технике безопасности и ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с требованиями организационно-правовых документов по охране труда и технике безопасности. Характеристика объекта практики. Изучение истории предприятия/ организации, формы собственности (в случае прохождения практики в организации,	6

Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Виды работы на практике	Кол-во часов
	осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля)	
Основной этап: Подготовка к приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.1 ПК 4.5	- Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика - Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	52
Заключительный этап		
	Подготовка отчета по практике. Консультация с руководителем практики при формировании отчета. Подведение итогов практики.	12
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
	ИТОГО	72

4.5. Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Виды работ по практике соответствуют требованиям ФГОС и требованиям профессиональных стандартов:

«Повар», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 113н

ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Уровень квалификации - 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

«Кондитер», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н

ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента. Уровень квалификации – 4

В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

«Пекарь», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н

ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Уровень квалификации – 3

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий. Уровень квалификации – 4

В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Виды работы на практике	Кол-во часов
Подготовительный этап		
	Участие в организационном собрании. Консультация руководителя практики от университета. Инструктаж по технике безопасности и ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Ознакомление с требованиями организационно-правовых документов по охране труда и технике безопасности. Характеристика объекта практики. Изучение истории предприятия/ организации, формы собственности (в случае прохождения практики в организации, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля)	6
Основной этап: Подготовка к приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ПК 5.1 - ПК 5.5	- Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий - Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	52
Заключительный этап		
	Подготовка отчета по практике. Консультация с руководителем	12

Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Виды работы на практике	Кол-во часов
	практики при формировании отчета. Подведение итогов практики.	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
	ИТОГО	72

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

5.1. Формы отчетности по практике

По окончании практики обучающийся представляет на кафедру следующие документы:

- направление на практику (приложение 1);
- отчет о прохождении практики (приложение 2);
- аттестационный лист (приложение 3).

Отчет и сопутствующие материалы обучающийся должен предоставить в колледж не позднее даты защиты отчета, указанной в направлении на практику.

1. **Направление на практику** оформляется приказом ректора университета или иного уполномоченного им лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. В направлении указывается полное название университета и профильной организации, сроки прохождения практики, Ф.И.О. руководителя практики от университета, дата защиты отчета по практике, руководителем практики от профильной организации ставится отметка о прибытии для прохождения практики и выбытии обучающегося из профильной организации, ставится подпись руководителя практики и печать организации.

2. По результатам практики обучающимся составляется **отчет по практике**, который утверждается организацией. Отчет о прохождении практики составляется обучающимся в соответствии с рабочим графиком (планом) проведения практики, индивидуальными заданиями и дополнительными указаниями руководителей практики от университета и от профильной организации. Отчет должен отражать отношение обучающегося к изученным материалам по вопросам деятельности организации, с которыми обучающийся знакомился, умениями и навыками, которые обучающийся приобрел в ходе практики. Отчет не является повторением содержания дневника, а должен носить аналитический характер. К отчету о прохождении практики должны быть приложены документы, составленные самим обучающимся при прохождении практики.

3. По результатам практики руководителями практики от организации и от университета формируется **характеристика на обучающегося** по освоению общих компетенций в период прохождения практики. Характеристику обучающемуся дает руководитель практики от организации. В характеристике отмечается степень теоретической и практической подготовки обучающегося и качество выполнения обязанностей на практикуемой должности (если это предусмотрено программой практики), участие в выполняемых работах, трудовая дисциплина и недостатки, если они имели место быть.

4. По результатам практики руководителями практики от организации и от университета формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций. В аттестационном листе, который выдается обучающемуся по завершению прохождения практики, руководителями от организации и от университета отражается оценка уровня сформированности каждой компетенции в разрезе уровней в соответствии с установленной шкалой оценки.

Аттестационный лист подписывается руководителем практики от организации и от университета.

5.2. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (в случае прохождения практики в профильной организации).

Отчет о прохождении производственной практики оформляется с использованием средств MS Office и представляется для защиты в печатном виде руководителю практики.

Содержание отчета по практике должно полностью соответствовать программе практики с кратким изложением всех вопросов, отражать умение студента применять на практике теоретические знания, полученные при изучении профессиональных модулей.

Отчет должен иметь следующую структуру:

- 1) титульный лист;
- 2) содержание;
- 3) введение (цели и задачи практики с учетом видов профессиональной деятельности)
- 4) текстовая часть отчета, которая содержит изложение результатов практической деятельности студента по видам выполняемых работ в соответствии с совместным рабочим графиком (планом) проведения практики. Объем текстовой части отчета по практике должен быть не менее 20 стр. (шрифт 12 пт, 1,5 интервала).

В текстовой части отчета:

- приводится описание места прохождения практики (структурного подразделения университета или профильной организации). На основании документов, изучаемых на практике, могут быть даны общие организационные характеристики профильной организации; специфика применяемых технологий, нормативно-правовая база и т.д.; описание деятельности структурного (ых) подразделения (й) профильной организации, краткая характеристика направлений их деятельности, другое;

- приводится описание порядка соблюдения требований охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности, действующей в профильной организации;

- приводится должностная инструкция, на основании которой были сформированы служебные обязанности практиканта при прохождении практики (при наличии). При отсутствии такого документа приводится перечень трудовых действий обучающегося при прохождении практики;

- осуществляется подробное описание работ, выполненных в соответствии с программой практики и дневником прохождения практики. Приводится информация и выводы по каждому заданию, предусмотренному программой практики;

Описание проделанной работы могут сопровождаться схемами, образцами заполненных документов, а также ссылками на использованную литературу и материалы предприятия.

- 5) заключение, в котором содержатся выводы и предложения по результатам практики;

- 6) список использованных источников (нормативные правовые документы, внутренние документы базы практики, специальная литература, Интернет-ресурсы и т.п.);

- 7) приложения. Приложения, как правило, включают нормативные акты, статистическую информацию, графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы, изделия, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет заверяется подписью руководителя и печатью профильной организации.

Для предоставления на утверждение руководителю практики от университета документация о прохождении практики брошюруется в следующем порядке:

- направление на практику с отметкой о прибытии и выбытии обучающегося;
- аттестационный лист с дифференцированной оценкой по результатам практики;
- отчет о прохождении практики с приложениями.

Оформление отчета должно соответствовать установленным требованиям.

Текстовая часть работы (материалы по разделам) оформляется в виде пояснительной записки на листах формата А4. При наборе пояснительной записки установить следующие размеры полей: верхнее - 2,0 см., нижнее - 2,0 см., левое - 2,5 см., правое - 1,5 см., интервал 1,5. Текст записки оформляется шрифтом TimesNewRoman (шрифт 12 пт, 1,5 интервала)).

Выставить выравнивание текста и заголовков «по ширине страницы». Нумерация страниц проставляется в «верхнем колонтитуле» по центру страницы. Титульный лист не нумеруется.

Текст пояснительной записки разделяют на разделы и подразделы. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела, номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела, а также после названия раздела или подраздела, точка не допускается. Каждый раздел начинается с нового листа.

Защита отчета производится сразу по окончании практики по утвержденному графику. К защите должен быть представлен отчет по практике с отзывом-характеристикой за подписью руководителя практики от предприятия, заверенной печатью предприятия.

Дифференцированный зачет по практике приравнивается к зачетам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

5.3. Проведение инструктажа по охране труда

Для всех обучающихся, а также руководителей практики от университета представитель профильной организации обязан провести инструктаж по охране труда до начала практики.

Обучающиеся, участвующие в производственной деятельности организации, проходят в установленном порядке вводный инструктаж, который проводит специалист по охране труда или работник, на которого приказом руководителя организации (или уполномоченного им лица) возложены эти обязанности.

Вводный инструктаж по охране труда проводится по программе, разработанной на основании законодательных и иных нормативных правовых актов Российской Федерации с учетом специфики деятельности профильной организации и утвержденной в установленном порядке руководителем организации (или уполномоченным им лицом).

Кроме вводного инструктажа по охране труда, проводится первичный инструктаж на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой инструктажи. Первичный инструктаж на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой инструктажи проводит непосредственный руководитель (производитель) работ (мастер, прораб, преподаватель и так далее), прошедший в установленном порядке обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда.

Проведение инструктажей по охране труда включает в себя ознакомление обучающихся с имеющимися опасными или вредными производственными факторами, изучение требований охраны труда, содержащихся в локальных нормативных актах организации, инструкциях по охране труда, технической, эксплуатационной документации, а также применение безопасных методов и приемов выполнения работ.

Инструктаж по охране труда завершается устным собеседованием по приобретенным обучающимся знаниям и навыкам, безопасным приемам работы, лицом, проводившим инструктаж.

Проведение всех видов инструктажей регистрируется в соответствующих журналах проведения инструктажей, с указанием подписи инструктируемого и подписи инструктирующего, а также даты проведения инструктажа.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Описание показателей оценивания компетенций и шкал оценивания

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения выполнения обучающимися заданий, предусмотренных программой практики, и в ходе промежуточной аттестации (дифференцированный зачет).

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:
- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;

- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы при защите отчета по практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения при прохождении практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: - подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; - отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: - обработка различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; - отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Практический опыт: - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведение расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	- экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; - отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: - приготовление полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведение расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	- экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; - отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Практический опыт: - подготовка, уборка рабочего места, подготовке к работе, проверке	- экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий;

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	-отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт: -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Практический опыт: - приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
разнообразного ассортимента		
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: -подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Практический опыт: -приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое	Практический опыт: -приготовление, творческое оформлении и подготовка к реализации салатов	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий;

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: -подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
разнообразного ассортимента	отпуске продукции с прилавка/раздачи	отчета по практике
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи ;	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: -подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: -приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
и хлеба разнообразного ассортимента	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	отчета по практике
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Практический опыт: -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий; -отчет по практике; - аттестационный лист; - проверка и защита отчета по практике

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования в ходе учебной практики и описания шкал оценивания применяется единый подход согласно балльно-рейтинговой системы, действующей в университете.

Шкала оценки результатов прохождения практики, сформированности результатов обучения при прохождении практики

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики		
		Уровневая шкала оценки компетенций	100 балльная шкала, %	100 балльная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Зачет дифференцированный (проверка и защита отчета по практике)	допускаются все студенты, выполнившие программу практики и предоставившие все отчетные документы	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
		пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
				70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
		повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

6.2. Описание критериев оценивания результатов обучения при прохождении практики

Формы и методы контроля и оценки	Уровень освоения компетенций		
	Повышенный (отлично) 86-100 баллов	Пороговый (хорошо) 85,9-70 баллов	Пороговый (удовлетворительно) 69,9-61 балл
Оценивание выполнения	Обучающийся своевременно и качественно выполнил весь	Обучающийся демонстрирует достаточно полные	Обучающийся выполнил программу полностью, однако

Формы и методы контроля и оценки	Уровень освоения компетенций		
	Повышенный (отлично) 86-100 баллов	Пороговый (хорошо) 85,9-70 баллов	Пороговый (удовлетворительно) 69,9-61 балл
программы практики (экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий)	объем работы, требуемой программой практики; показал глубокую теоретическую и профессионально-прикладную подготовку; умело применил полученные знания во время прохождения практики; ответственно и с интересом относился к своей работе. Индивидуальные задания выполнены в полном объеме, присутствует авторская позиция	знания всех профессиональных и методических вопросов в объеме практики; полностью выполнил программу с незначительными отклонениями качественных параметров; проявил себя как ответственный исполнитель, заинтересованный в будущей профессиональной деятельности	часть заданий вызвала затруднения в представлении их анализа; не проявил глубоких теорий и умений на практике при планировании задач и их разрешения; в процессе работы достаточной самостоятельности, инициативы и заинтересованности не демонстрировал
Оценивание письменного отчета по практике	Отчет по практике подготовлен в полном объеме и в соответствии с требованиями к содержанию и оформлению. Обучающийся способен ставить цели и задачи практики в соответствии с видом профессиональной деятельности, самостоятельно определять свою роль при прохождении этапов практики. Индивидуальное задание раскрыто полностью. Результативность практики представлена в количественной и качественной обработке, продуктах деятельности. Материал изложен грамотно, доказательно. Свободно используются понятия, термины, формулировки. Обучающийся соотносит выполненные задания с формированием компетенций. Отчет содержит приложения, подтверждающие приобретение практического опыта. Отчет сдан на проверку в установленные сроки	Отчет по практике подготовлен в соответствии с требованиями к содержанию и оформлению. Обучающийся способен ставить цели и задачи практики в соответствии с видом профессиональной деятельности, самостоятельно определять свою роль при прохождении этапов практики. Индивидуальное задание раскрыто полностью. Материал изложен четко и полно, но не всегда последовательно и требует корректировки. Грамотно используется профессиональная терминология. Описываются и анализируются выполненные задания, но обучающийся не всегда соотносит выполнение профессиональной деятельности с формированием определенной компетенции	Отчет носит описательный характер, без элементов анализа. Низкий уровень владения профессионально стилевым изложением материала. Индивидуальное задание раскрыто не полностью. Низкий уровень оформления документации по практике, низкий уровень владения методологической терминологией. Не умеет доказательно представить материал. Низкое качество выполнения заданий, направленных на формирование компетенций

Формы и методы контроля и оценки	Уровень освоения компетенций		
	Повышенный (отлично) 86-100 баллов	Пороговый (хорошо) 85,9-70 баллов	Пороговый (удовлетворительно) 69,9-61 балл
Аттестационный лист и характеристика на обучающегося	В аттестационном листе и характеристике уровень освоения обучающимся большинства компетенций оценен руководителями практики от организации и от университета на повышенном уровне (отлично)	В аттестационном листе уровень освоения обучающимся большинства компетенций оценен руководителями практики от организации и от университета на пороговом уровне (хорошо)	В аттестационном листе уровень освоения обучающимся большинства компетенций оценен руководителями практики от организации и от университета на пороговом уровне (удовлетворительно)
Проверка и защита отчета по практике	Отчетные документы в полном объеме и без нарушения сроков представлены к защите отчета. Демонстрирует знание программного материала, и представляет все необходимые приложения, подтверждающие полученный практический опыт при прохождении практики. При защите отчета дает правильные и полные ответы на все поставленные вопросы. Показывает всесторонние, глубокие, систематизированные знания вопросов и умение применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.	Отчетные документы в полном объеме и без нарушения сроков представлены к защите отчета. В основном демонстрирует знание программного материала, и представляет необходимые приложения, подтверждающие полученный практический опыт при прохождении практики, но в недостаточном объеме. Твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.	Отчетные документы представлены с нарушением установленных сроков и/или не в полном объеме. При защите отчета демонстрирует фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий.
Итоговая обобщенная оценка сформированности компетенций при прохождении практики	Большинство компетенций сформированы на повышенном уровне. Имеющихся знаний, умений, навыков и практического опыта в полной мере достаточно для решения стандартных и нестандартных профессиональных задач по видам деятельности	Все компетенции сформированы на пороговом или повышенном уровнях. Имеющихся знаний, умений, практического опыта в целом достаточно для решения стандартных профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по некоторым	Все компетенции сформированы, но большинство на пороговом уровне. Имеющихся знаний, умений, практического опыта в целом достаточно для решения профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по

Формы и методы контроля и оценки	Уровень освоения компетенций		
	Повышенный (отлично) 86-100 баллов	Пороговый (хорошо) 85,9-70 баллов	Пороговый (удовлетворительно) 69,9-61 балл
		видам деятельности	большинству видов деятельности

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Авроров, В. А. Основы кулинарного мастерства : учеб. пособие / В. А. Авроров. – Документ read. – Москва [и др.] : Инфра-Инженерия, 2023. – 200 с. – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=433422> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-9729-1516-3. – Текст : электронный.
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для сред. проф. учеб. заведений / К. Я. Гайворонский. – 4-е изд., перераб. и доп. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 475 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=463834> (дата обращения: 15.09.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-112519-9. – Текст : электронный.
3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. А. Домарецкий. – 2-е изд. – Документ read. – Москва : Форум [и др.], 2025. – 395 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=461973> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-00091-488-5. – 978-5-16-109335-1. – Текст : электронный.
4. Медведь, Т. И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента : учеб. пособие / Т. И. Медведь. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2026. – 203 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – Глоссарий. – URL: <https://znanium.ru/read?id=471425> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-110901-4. – Текст : электронный.
5. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб. пособие / И. У. Кусова, Н. А. Федотова, С. К. Ильдинова, А. Ю. Никитенко. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 179 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=450002> (дата обращения: 24.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-111150-5. – Текст : электронный.
6. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям 43.02.15 "Повар. и кондитер. дело", 19.02.03 "Технология хлеба, кондитер. и макарон. изделий", 19.02.10 "Технология продукции обществ. питания" / Е. В. Постникова. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2024. – 216 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=446539> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-107150-2. – Текст : электронный.

7. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учеб. пособие / И. В. Эйдук. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 303 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=457716> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-110526-9. – Текст : электронный.

Дополнительная литература

8. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К, 2023. – 516 с. – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431975> (дата обращения: 23.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05263-7. – Текст : электронный.

9. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – Документ read. – Москва : Магистр [и др.], 2021. – 558 с. – Прил. – URL: <https://znanium.com/read?id=387355> (дата обращения: 08.12.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-9776-0060-6. – 978-5-16-004718-8. – Текст : электронный.

10. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум : учеб. пособие / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2024. – 231 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=446605> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-112525-0. – Текст : электронный.

11. Мучные кулинарные и кондитерские изделия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Документ read. – Москва : Дашков и К, 2023. – 82 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431673> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05505-8. – Текст : электронный.

12. Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 5-е изд. – Документ read. – Москва : Дашков и К, 2023. – 60 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431678> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05498-3. – Текст : электронный.

13. Сладкие блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Документ read. – Москва : Дашков и К, 2023. – 40 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431957> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05273-6. – Текст : электронный.

14. Супы / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 5-е изд. – Документ read. – Москва : Дашков и К, 2023. – 74 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=431988> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05485-3. – Текст : электронный.

15. Технология мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Н. А. Величко, А. И. Машанов, Е. А. Речкина, Е. А. Рыгалова. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 270 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=460405> (дата обращения: 24.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-113247-0. – Текст : электронный.

16. Технология продукции общественного питания. Практикум : учеб. пособие / Л. П. Липатова, Т. В. Жубрева, Е. Н. Мясникова [и др.] ; под ред. Л. П. Липатовой. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2025. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=464958> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-113514-3. – Текст : электронный.

17. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Документ read. – Москва : Дашков и К, 2023. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Прил. – URL: <https://znanium.ru/read?id=432253> (дата обращения: 27.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-394-05476-1. – Текст : электронный.

18. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потреб. товаров» / Г. В. Чебакова, М. В. Горбачева, К. В. Есепенок. – 2-е изд., перераб. и доп. – Документ read. – Москва : ИНФРА-М, 2026. – 336 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <https://znanium.ru/read?id=468080> (дата обращения: 24.10.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – ISBN 978-5-16-109928-5. – Текст : электронный.

4.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 - . - URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 14.10.2025). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. КонсультантПлюс : справочная правовая система : сайт / ЗАО «КонсультантПлюс». – Москва, 1992 - . - URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения 14.10.2025). - Текст : электронный.

3. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса : сайт / ФГБОУ ВО «ПВГУС». – Тольятти, 2010 - . - URL: <http://elib.tolgas.ru> (дата обращения 14.10.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

4. Электронно-библиотечная система Znanium.com: сайт / ООО "ЗНАНИУМ". – Москва, 2011 - . - URL: <https://znanium.com/> (дата обращения 14.10.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

5. Электронно-библиотечная система Лань: сайт / ООО "ЭБС ЛАНЬ". - Москва, 2011 - . - URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения 14.10.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

Программное обеспечение

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	MicrosoftOffice	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между университетом и организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Основными партнёрами, согласно Договоров о сотрудничестве и о проведении практик, являются: ООО «ЛАДА-ЛИСТ» (обособленное подразделение Фьюжн ООО «ЛАДА-ЛИСТ») и др. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Материально-техническая база на основе договора о практической подготовке на базе индустриального партнера ООО «ЛАДА-ЛИСТ» (обособленное подразделение Фьюжн ООО «ЛАДА-ЛИСТ»):

Производственный цех (1 этаж)

Стол холодильный HICOLD SNE 111/TN – 3 шт.
 Стол HICOLD HCO-9/6П – 3 шт.
 Стол HICOLD HCO-9/6БП – 2 шт.
 Ванна моечная HICOLD HCO1M-5/6Б – 1 шт.
 Плита индукционная ИПП-610134 6-ти конфорочная – 1 шт.
 Подставка СПИ-033/1207 Россия – 1 шт.
 Шкаф холодильный POLAIR CM107-S – 1 шт.
 Шкаф морозильный POLAIR CB107-S – 1 шт.
 Пароконвектомат Rational iCombi Pro 6-1/1 – 1 шт.
 Подставка H-essen ПК 6 – 1 шт.
 Смягчитель – 1 шт.

Цех доготовки (1 этаж)

Стол HICOLD HCO-15/7БП – 1 шт.
 Фритюрница Airhot EF10+10 – 1 шт.
 Полка HICOLD НПК-12/3 – 3 шт.
 Полка HICOLD НПСТ2-15/3 – 2 шт.
 Тележка-шпилька HICOLD HTШ4Т-1/12 (GN-1/1) – 1 шт.
 Рукомойник HICOLD НРМГ-4040 – 1 шт.
 Миксер ручной RobotCoupeMini MP 190 Combi – 1 шт.
 Стол HICOLD HCO-18/7БП – 2 шт.
 Стол HICOLD HCO-15/6БП – 1 шт.
 Стол HICOLD HCO-9/7БП – 1 шт.
 Шкаф холодильный POLAIR CM107-S – 1 шт.
 Шкаф морозильный POLAIR CB107-S – 1 шт.

Мясо-рыбный цех (1 этаж)

Шкаф холодильный POLAIR CM107-S – 2 шт.
 Стол HICOLD HCO-15/7БП – 3 шт.
 Полка HICOLD НПС-12/3 – 3 шт.
 Ванна моечная HICOLD HCO2M-12/7Б – 1 шт.
 Рыбочистка КТ-S – 1 шт.
 Пила для резки мяса Sirman SO-1550 F3 – 1 шт.
 Мясорубка Sirman TC 12 E – 1 шт.

Моечная (1 этаж)

Ванна моечная HICOLD HCO1M-5/6Б – 1 шт.
 Полка HICOLD НПС-15/3 – 1 шт.
 Полка HICOLD НПС-9/3 – 1 шт.
 Ванна HICOLD HCO2M-13/7Б – 1 шт.
 Стеллаж HICOLD HCK-12/4 – 3 шт.
 Стеллаж HICOLD HCK-9/6 – 1 шт.
 Ванна моечная HICOLD HCO1M-6/7Б – 1 шт.
 Стол предмоечный Abat СПМП-6-3 – 1 шт.
 Машина посудомоечная купольная Abat МПК-700К – 1 шт.
 Стол для чистой посуды Abat СПМР-6-1 – 1 шт.
 Смягчитель – 1 шт.

Производственный цех (2 этаж)

Тестомес спиральный Arach ASM32F – 1 шт.
 Весы напольные С AS HD-150 – 1 шт.
 Весы напольные С AS HD-300 – 1 шт.
 Шкаф морозильный POLAIR CB114-S – 1 шт.
 Шкаф холодильный POLAIR DM114Sd-S – 1 шт.
 Шкаф холодильный POLAIR CM107-S – 1 шт.
 Шкаф морозильный POLAIR CB107-S – 1 шт.

Ванна моечная HICOLD HCO1M-5/6Б – 2 шт.
 Пароконвектомат Unox 6-2/1 -1 шт.
 Подставка H-essen ПК 6 Россия – 1 шт.
 Смягчитель – 1 шт.
 Пароконвектомат RationaliCombi 10-1/1 -1 шт.
 Подставка H-essen ПК 10 Россия – 1 шт.
 Смягчитель -1 шт.
 Рукомойник НРМГ-4040 – 2 шт.
 Стол HICOLD HCO-9/6П -4 шт.
 Плита индукционная ИПП-610134 6-ти конфорочная – 2 шт.
 Подставка СПИ-033/1207 – 2 шт.
 Казан индукционный ИПВ-123155 – 1шт.
 Стол HICOLD HCO-15/7БП – 3 шт.
 Стол HICOLD HCO-15/7П – 4 шт.
 Полка HICOLD НПС-12/3 – 5 шт.
 Миксер ручной RobotCoupeMini MP 190 Combi – 1 шт.
 Слайсер AIRHOT SL 220 – 1 шт.
 Вакуумный упаковщик INDOKOR IVP-260/PD – 1 шт.
 Стол HICOLD HCO-6/6П – 1 шт.

Моечная ПК (2 этаж)

Ванна моечная HICOLD HCO2M-13/7Б – 1 шт.
 Полка настенная ПНР 12*3 – 1 шт.
 Устройство душирующее СС.МТО2 – 1 шт.
 Стеллаж HICOLD HCK-12/4 – 3 шт.
 Стеллаж HICOLD HCK-12/4 П – 3 шт.
 Стеллаж HICOLD HCK-12/6 П – 3 шт.
 Ванна моечная HICOLD HCO1M-6/7Б – 1 шт.
 Стол предмоечный Abat СПМП-6-3 – 1 шт.
 Машина посудомоечная купольная Abat МПК-700K – 1 шт.
 Стол для чистой посуды Abat СПМР-6-1 – 1 шт.
 Смягчитель – 1шт.
 Посудомоечная машина Jolly 50 T DD PS – 1 шт.
 Подставка H-essen – 1 шт.
 Смягчитель – 1 шт.
 Стол HICOLD HCO-6/6БП – 1 шт.
 Устройство душирующее СС.МТО2 – 1 шт.
 Ванна HICOLD HCO2M-12/7Б – 1 шт.

Овощной цех (1 этаж)

Ванна моечная HICOLD HCO2M-12/7Б – 1 шт.
 Стол HICOLD HCO-15/6БП – 1шт.
 Полка HICOLD НПС-12/3 – 2 шт.
 Овощерезка RobotCoupe CL30 Bistro -1 шт.
 Ванна моечная HICOLD HCO1M-6/7Б – 1шт.

Холодный цех (2 этаж)

Стол HICOLD HCO-15/7БП – 3 шт.
 Стол HICOLD HCO-12/7БП – 2 шт.
 Шкаф холодильный POLAIR DM114Sd-S -1 шт.
 Стеллаж HICOLD HCK-12/4 – 1 шт.
 Рукомойник HICOLD НРМГ-4040 – 1 шт.
 Полка HICOLD НПС-12/3 – 1 шт.
 Льдогенератор Brema GB 902 -1 шт.
 Слайсер AIRHOT SL 220 – 1 шт.
 Ванна моечная HICOLD HCO2M-12/7Б – 1 шт.

Кондитерский цех (2 этаж)

Стол HICOLD HCO-15/7БП – 5 шт.
 Стол HICOLD HCO-12/7БП – 1 шт.

Шкаф холодильный POLAIR DM114Sd-S – 1 шт.
 Шкаф морозильный POLAIR CB114-S – 2 шт.
 Весы напольные CAS HD-150 – 1 шт.
 Планетарный миксер BearVarimixer TEDDY AR5 – 1 шт.
 Ванна моечная HICOLD HCO1M-6/7Б – 1 шт.

Пекарский цех (2 этаж)

Стол HICOLD HCO-15/7БП – 3 шт.
 Стол HICOLD HCO-12/6БП +колеса – 1 шт.
 Миксер планетарный Hurakan HKN-IP30FM – 1 шт.
 Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-E1RM -1 шт.
 Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12 – 1шт.
 Смягчитель -1 шт.
 Тележка-шпилька H-essen ТШП-12 для противней – 1 шт.
 Шкаф шоковой заморозки Apach SH05 -1 шт.
 Тестораскаточная машина Gastromix TDR-380F – 1 шт.
 Рукомойник HICOLD HPMГ-4040 – 1 шт.
 Куттер SIRMAN BLITZ -1 шт.
 Кофемашина рожковая Sanremo Torino SED 2 LED – 1 шт.
 Кофемолка Fiorenzato F64 E – 1 шт.
 Льдогенератор Brema CB 316. – 1 шт.
 Облучатель бактерицидный "Азов" ОБН-150 (2 лампы, 2 стартера – 7 шт.)
 Весы CAS SWN-06 – 13 шт.
 Шкаф шоковой заморозки APACH SH05 – 1 шт.
 РАСКАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ ITPIZZA DMA500/1 – 1 шт.
 Весы CAS SWN-30 – 4 шт.
 Аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR IVP-260/PD – 1 шт.
 Тестомес спиральный APACH ASM22R 1Ф – 1 шт.
 Печь для пиццы APACH AML44X – 1 шт.
 Подставка д/печи для пиццы ПП 44 краш – 1 шт.
 Миксер планетарный Eksi KM-5L – 1 шт.
 Соковыжималка BORK S800 – 1 шт.
 Соковыжималка Sirman APOLLO с рычагом – 1 шт.
 Термостат SIRMAN SOFTCOOKER XP S 1/1 – 1 шт.
 Пистолет копильный BORK Z620 – 1 шт.
 Пароконвектомат UNOX XEVC-0621-EPRM – 1 шт.
 Подставка для пароконвектомата 430 XVC EVOLUTION – 1 шт.
 Смягчитель воды 12л – 1 шт.
 Стол охлаждаемый HICOLD GNE 11/TN – 1 шт.
 Стол тепловой TS 12 SN O – 1 шт.

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

При необходимости программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом их доступности для данных обучающихся и рекомендациями медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда в соответствии с нозологией.

При направлении инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики университет согласовывает с профильной организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нозологий, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся – инвалидом трудовых функций.

Обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя ректора университета в срок не позднее одного месяца до начала практики. К заявлению прикладываются подтверждающие документы о необходимости подбора места практики с учетом его нозологии. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья, в случае, когда он способен проходить практику на общих основаниях должен указать в заявлении, что не нуждается в создании определенных условий и подбора специального места прохождения практики.

Кафедра должна не позднее, чем за месяц до начала практики информировать отдел мониторинга, практической подготовки и трудоустройства о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки и индивидуальными особенностями

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

Направление на практику

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Поволжский государственный
университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)
ул. Гагарина, д. 4, г. Тольятти, 445017

Направление на практику

Студент _____

института /колледжа _____ курса группы _____ бюджетной / внебюджетной
основы

направляется в _____

наименование практики _____

Срок практики с _____ года по _____ года.

Руководитель практики от университета

Дата защиты отчета по практике

Ректор университета

Отметка о выполнении практики

Прибыл в организацию "_____" _____г.
М.П.

подпись

Руководитель практики от организации
Выбытие с организации "_____" _____г.
М.П.

подпись

Титульный лист отчета по практике

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА»
(ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Колледж креативных индустрий и предпринимательства

ОТЧЕТ

о прохождении практики

Место прохождения практики:_____

Выполнил студент: _____
Ф.И.О.

Группа: _____

Руководитель практики от организации:

М.П.

Ф.И.О.

подпись

Руководитель практики от университета:

Ф.И.О.

подпись

Оценка_____

обучающийся(аяся) _____ курса профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,
успешно прошел(ла) производственную практику в объеме _____ академических часов
с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.

№ п / п	Код и наименование профессиональных компетенций	Уровень сформированности						Оценка уровня сформированности компетенций*
		Повышенный (отлично), баллы 86-100 «отлично»		Пороговый (хорошо), баллы 70-85,9 «хорошо»		Пороговый (удовлетворительно), баллы 61-69,9 «удовлетворительно»		
		Руководитель от профильной организации	Руководитель от университета	Руководитель от профильной организации	Руководитель от университета	Руководитель от профильной организации	Руководитель от университета	
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
	ИТОГО**							

*** итогов – средняя сумма баллов по компетенциям, определяющая оценку по итогам прохождения практики обучающимся.*

Программа производственной практики (по профилю специальности (профессии)) выполнена с оценкой _____, уровень сформированности компетенций **соответствует / не соответствует** требованиям программы практики.

-----/-----/

подпись / расшифровка

-----/-----/

подпись / расшифровка