

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 1 из 25
		Экз. №

ПРИНЯТО
на заседании педагогического
совета ОГБПОУ УТПиТ
Протокол № 3 от 17.09.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ УТПиТ
А.А. Красников
Приказ от 26.09.2024 № 380

Организация производственной работы П-25

ПОЛОЖЕНИЕ **о практической подготовке обучающихся**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 2 из 25
		Экз. №

Положение о практической подготовке обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации практической подготовки обучающихся (далее – практическая подготовка), в том числе при проведении практики в ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального;
- приказом Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Уставом образовательной организации и иными локальными нормативными актами.

1.3. Практическая подготовка представляет собой форму 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 компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

2. Общие требования к порядку организации практической подготовки обучающихся

2.1. Практическая подготовка может быть организована:

- непосредственно в Учреждении, предназначенном для проведения практической подготовки;
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между Учреждением и профильной организацией.

2.2. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом следующим образом:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 3 из 25
		Экз. №

– при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) практическая подготовка организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных занятий и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

– при проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.3. Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

2.5. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2.6. При организации практической подготовки, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников.

3. Порядок организации и осуществления практической подготовки обучающихся при проведении практики

3.1. Виды практики и способы ее проведения определяются образовательной программой, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом.

3.2. Программы практики разрабатываются с учетом требований, установленных пунктом 3.3 настоящего Положения, утверждаются образовательной организацией и являются составной частью образовательной программы.

3.3. Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в соответствии с учебным планом по образовательной программе;
- содержание практики;

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 4 из 25
		Экз. №

- указание форм отчетности по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

– описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики:

3.4. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике разрабатываются Учреждением.

3.5. 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 обучающихся к выполнению основных трудовых функций;

- связь практики с иными компонентами образовательной программы, предусмотренными учебным планом.

3.6. Направление обучающихся в профильную организацию для прохождения практики осуществляется на основании договора, заключаемого между Учреждением и профильной организацией (приложение №1).

3.7. При организации практической подготовки, в том числе при проведении практики профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

3.8. При наличии в профильной организации или Учреждении (при организации практической подготовки в образовательной организации) вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к практической подготовке, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

3.9. Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя образовательной организации или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за образовательной или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

3.10. Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 5 из 25
		Экз. №

4. Права и обязанности основных участников практической подготовки при проведении практики

4.1. Для руководства практикой, проводимой в образовательной организации, назначается руководитель (руководители) практики, мастер производственного обучения из числа педагогических работников данной образовательной организации.

4.2. Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики, мастер производственного обучения из числа педагогических работников данной образовательной организации (далее – руководитель практики от образовательной организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации-наставник).

4.3. Руководитель практики, мастер производственного обучения от образовательной организации:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- ведёт учёт, контроль посещения практики студентами техникума;
- разрабатывает индивидуальные задания (по форме в приложении 3) для обучающихся, выполняемые в период практики;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- несет ответственность совместно с руководителем практики (наставником) от профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников образовательной организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным образовательной программой;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими на основе индивидуальных заданий определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- проверяет и оценивает дневник/отчет;
- оформляет аттестационный лист по практике (приложение №2);
- организует и участвует в экзамене по модулю;
- разрабатывает и оформляет экзаменационный материал;
- Составляет отзыв о прохождении производственной практики (приложение 3).

4.4. Руководитель практики от профильной организации(наставник):

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 6 из 25
		Экз. №

- согласовывает рабочий график (план) проведения практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
- дает характеристику обучающемуся и ставит свою оценку по результатам проведения практики (приложение №4).

4.5. При организации практической подготовки обучающиеся и работники Учреждения обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации (Учреждения, в структурном подразделении которой организуется практическая подготовка), требования охраны труда и техники безопасности.

4.6. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики, при наличии договора о сотрудничестве.

4.7. Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.8. По результатам практики обучающимся:

1. оформляется дневник учебной практики (по форме в приложении 5);
2. составляется отчет производственной практики (Приложение №6).

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 7 из 25
		Экз. №

Приложение 1

Договор № ____ О практической подготовке обучающихся ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»

г. Ульяновск

«__» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли», именуемый в дальнейшем «Организация», в лице директора техникума Красникова Андрея Анатольевича, действующего на основании Устава, с одной стороны,

и _____, именуемое в дальнейшем «Профильная организация» в лице _____, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее-практическая подготовка) основной образовательной программы подготовки _____ по _____.

1.2. Образовательная программа, компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (приложением 1)

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в приложении №1 к настоящему Договору (далее – компоненты образовательной программы), осуществляются в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами, и я является неотъемлемой частью настоящего Договора (приложением № 2).

2. Права и обязанности сторон

2.1. Организация обязана:

2.1.1. Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки;

2.1.2. Назначить руководителя по практической подготовке от Организации, который:

– обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;

– организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

– оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

– несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Организации, соблюдение ими правил про-

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 8 из 25
		Экз. №

тивопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3. при смене руководителя по практической подготовке в трехдневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4. установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации;

2.1.5. направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме практической подготовки;

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2. назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3. при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в трехдневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4. обеспечить безопасное условие реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5. проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6. ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации;

2.2.7. провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимся правил техники безопасности;

2.2.8. предоставить обучающемуся и руководителю по практической подготовке от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9. обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Организации;

2.2.10. в период практической подготовки обучающихся предоставлять бесплатное горячее питание в Профильной организации;

2.2.11. с целью укрепления социального партнерства, материально-технической базы, организации питания обучающихся, проведения профориентационных мероприятий Профильная организация обязуется перечислять денежные средства в размере _____ (_____) рублей за каждого обучающегося ежемесячно на расчетный счет Организации.

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.3.2. запрашивать информацию об организации практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимся работ, связанных с будущей профессиональной

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 9 из 25
		Экз. №

деятельностью;

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1 требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техника безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращения ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2. в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует в течение 3 лет с даты его подписания Сторонами.

4. Заключительные положения

4.1 Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительного соглашения к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

5. Адреса, реквизиты в подписи Сторон

Организация:

Профильная организация:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»

432017, г. Ульяновск, ул. Кузнецова, д 18

ИНН 7325000398 КПП 732501001

ОГРН 1027301165583

Банковские реквизиты:

Министерство финансов Ульяновской области (ОГБПОУ УТПиТ л/с 20273136851)

к/с 03224643730000006801

ЕКС 40102810645370000061 в Отделении

Ульяновск// УФК по Ульяновской обл. г.

Ульяновск

БИК 017308101

Тел.: 8(8422) 58-33-47

Директор _____ А.А. Красников

к договору № «_____» _____ 20__ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 11 из 25
		Экз. №

**Министерство
просвещения и воспитания
Ульяновской области**

**Директору «ООО Ульяновские пе-
карни» «Хлебница»**

**областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение
«Ульяновский техникум
питания и торговли»
(ОГБПОУ УТПиТ)**

Кузнецова ул., д.18, г. Ульяновск, 432017
Телефон (8422) 58-33-47, Факс 58-33-46
e-mail: uspotpit@mail.ru, сайт: utpit.pf
ОКПО 25417445, ОГРН 1027301165583,
ИНН/КПП 7325000398/732501001

№

e-mail:

На № _____ от _____

НАПРАВЛЕНИЕ

на практическую подготовку

ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли» для реализации компонентов образовательной программы, основных видов профессиональной деятельности по специальности

__ профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», для прохождения практической подготовки в ОГБПОУ УТПиТ обучающихся в соответствии со списком:

Направляет для прохождения практической подготовки с «__» __ 20 г. по «__» __ 20__ в _____ обучающихся группы _____ в соответствии со списком:

- 1.
- 2.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 12 из 25
		Экз. №

- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

Основание: график учебного процесса

Заведующий отделением УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Т.Ю. Бесчетвертева

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 13 из 25
		Экз. №

Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	
ФИО _____, Обучающийся по специальности/профессии _____ прошел(ла) учебную/производственную практику В объеме _____ часов. с «____» ____ 20__ г. по «____» ____ 20__ г. В профильной организации _____ (наименование организации, юридический адрес)	
Уровень освоения профессиональных компетенций	Уровень освоения (в баллах от 2 до 5)
Уровень освоения общих компетенций	Уровень освоения (в баллах от 2 до 5)

Подпись руководителя практики от техникума _____

Подпись руководителя практики от предприятия _____

Дата «__» _____ 20__ г.

МП

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 14 из 25
		Экз. № _____

Приложение 3

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ОТ ТЕХНИКУМА

Обучающийся группы _____ (номер группы) _____ (фамилия, имя, отчество обучающегося)

Специальность/профессия _____
 проходил производственную практику по профессиональному модулю ПМ _____

В период с «___» ___ 20__ г. по «___» ___ 20__ г.
 в профильной организации _____
 (*название организации*)

Обучающимся были выполнены следующие виды работ: _____

В период практики обучающийся проявил себя _____

(характеристика обучающегося с точки зрения выполнения поставленного индивидуального практического задания в период практики)

По итогам прохождения практики обучающийся заслуживает оценку: « _____ »
 «___» ___ 20__ г.

Руководитель практики от техникума _____ / _____ /

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 15 из 25
		Экз. №

Приложение 4

ХАРАКТЕРИСТИКА

На обучающегося ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»

_____ (ФИО)

Группа _____

Специальность/профессия _____
(код и наименование)

Проходившего (шей) производственную практику по профессиональному модулю ПМ

В период с «__» __ 20__ г. по «__» __ 20__ г.

в профильной организации _____
(название организации)

Показатели выполнения производственных заданий:

уровень освоения профессиональных компетенций _____

уровень освоения общих компетенций _____

трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности _____

Выводы и предложения _____

Дата _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики от предприятия _____

М.П.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 16 из 25
		Экз. №

Приложение 5

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

**ДНЕВНИК
О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Обучающий(ая)ся _____
(Фамилия Имя Отчество)

Форма обучения: очная/заочная

Группа: _____

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики: учебная

Место практики: _____
(организация, подразделение, адрес, телефон)

Руководитель практики от техникума: _____
(Фамилия, И.О.)

Руководитель практики от предприятия: _____
(Фамилия, И.О.)

МП

Начало
Окончание

«__» ____ 20__ г.
«__» ____ 20__ г.

Приказ директора о направлении на практику
№ ____ от _____ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 17 из 25
		Экз. №

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР
ОГБПОУ УТПиТ
Ю. Ю. Бесова

(Представитель от работодателя)

« ____ » _____ 20 ____ г.

« ____ » _____ 20 ____ г.

МП

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПЕРИОД УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Обучающий(ая)ся группы _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в период с « ____ » _____ 20 ____ г по « ____ » _____ 20 ____ г.

(ФИО ОБУЧАЮЩЕГОСЯ)

ПРИБРЕТЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА:

1. Разработке ассортимента полуфабрикатов;
2. Разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
3. Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
4. Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
5. Упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
6. Контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

Задания, подлежащие отработке:

1. Разработать и адаптировать рецептуру полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из овощей, грибов, фруктов, рыбы и нерыбного водного сырья.
2. Разработать и адаптировать рецептуру полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса и птицы.
3. Провести самооценку качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
4. Провести консультирование потребителей, участвовать в оказании им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.
5. Составить рекомендации для поддержания визуального контакта с потребителем при отпуске на

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 18 из 25
		Экз. №

вынос.

6. Оформить дневник. Сдать дифференцированный зачёт по УП.

Текущий контроль учебной практики:

1. Ежедневное заполнение дневника.
2. Соответствие выполненных работ, согласно выданному заданию.
3. Оценка руководителя практики от предприятия (наставник).

Итоговый контроль учебной практики:

1. Заполненный дневник, подписанный руководителем.
2. Заполненный аттестационный лист, подписанный руководителем предприятия.
3. Дифференцированный зачет

С индивидуальным заданием ознакомлен _____ / _____
(подпись обучающегося) (ФИО)

Руководителя практики от техникума _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 19 из 25
		Экз. №

Содержание дневника

Дата	Виды работ по программе практики	Виды выполненных работ	Оценка
	1. Разработка ассортимента полуфабрикатов.		
	1. Ознакомление с предприятием общественного питания. 2. Прохождение инструктажей по технике безопасности: ИОТ-01-12, ИОТ-02-12, ИОТ-03-12, ИОТ-04-12, ИОТ-76-12, ИОТ-78-12, ИОТ-79-12, ИОТ-83-12, ИОТ-86-12 3. Ознакомление с программой и календарно-тематическим планом учебной практики.		
	4. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из овощей, грибов, фруктов, рыбы и нерыбного водного сырья.		
	5. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса и птицы.		
	1. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.		
	1. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов из овощей, грибов, фруктов, с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 2. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
	3. Разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов из мяса и птицы с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 20 из 25
		Экз. №

	3. Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
	1. Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов в овощном и холодном цехах.		
	2. Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов в рыбном и мясном цехах.		
	4. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента.		
	1. Обработка различными методами экзотических и редких видов овощей и фруктов, приготовление из них полуфабрикатов сложного ассортимента.		
	2. Обработка различными методами экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление из них полуфабрикатов сложного ассортимента.		
	3. Обработка различными методами экзотических и редких видов мяса и птицы, приготовление из них полуфабрикатов сложного ассортимента.		
	5. Упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности. Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов. Контроль хранения и расхода продуктов.		
	1. Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 2. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
	Оформление и сдача дневника		

Руководитель практики/мастер п/о _____

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 21 из 25
		Экз. №

Приложение 6

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

ОТЧЕТ

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Обучающий(ая)ся _____
(Фамилия Имя Отчество)

Форма обучения: очная/заочная

Группа: _____

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вид практики: производственная

Место практики: _____
(организация, подразделение, адрес, телефон)

Руководитель практики от техникума: _____
(Фамилия, И.О.)

Руководитель практики от предприятия _____
(Фамилия, И.О.)

МП

Начало
Окончание

«__» __ 20__ г.
«__» __ 20__ г.

Приказ директора о направлении на практику
№ ____ от _____ г.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 22 из 25
		Экз. №

**Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР
ОГБПОУ УТПиТ
Ю. Ю. Бесова

(Представитель от работодателя)

« ____ » _____ 20 ____ г.

« ____ » _____ 20 ____ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПЕРИОД ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

(НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)

Обучающийся группы _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в период с « ____ » _____ 20 ____ г по « ____ » _____ 20 ____ г.

(ФИО ОБУЧАЮЩЕГОСЯ)

ПРИОБРЕТЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА:

1. Разработке ассортимента полуфабрикатов;
2. Разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
3. Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
4. Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
5. Упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
6. Контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

Задания, подлежащие отработке:

1. Разработать и адаптировать рецептуру полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из овощей, грибов, фруктов, рыбы и нерыбного водного сырья.
2. Разработать и адаптировать рецептуру полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из мяса и птицы.
3. Провести самооценку качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
4. Провести консультирование потребителей, участвовать в оказание им помощи в выборе полу-

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 23 из 25
		Экз. №

фабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.

5. Составить рекомендации для поддержания визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.

6. Оформить учётно-отчётную документацию. Сдать дифференцированный зачёт по ПП.

Текущий контроль производственной практики:

1. Ежедневное заполнение отчёта.

2. Соответствие выполненных работ, согласно выданному заданию.

3. Оценка руководителя практики от предприятия (наставника).

Итоговый контроль производственной практики:

1. Заполненный отчёт, подписанный руководителем.

2. Заполненный аттестационный лист, подписанный руководителем предприятия.

3. Оформленная производственная характеристика.

4. Дифференцированный зачет

С индивидуальным заданием ознакомлен _____
(подпись обучающегося) (ФИО обучающегося)

Руководителя практики от техникума _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 24 из 25
		Экз. №

Отчет прохождения практики

Дата	Перечень выполняемых работ

Подпись руководителя практики от предприятия _____

Подпись руководителя практики от техникума _____

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Положение о практической подготовке обучающихся» Условное обозначение П-25 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 25 из 25
		Экз. №

Лист согласования

Утверждено приказом от 26.09.2024 № 380

Разработал _____
(подпись)

Ю.Ю.Бесова
(И.О. Фамилия)

Согласовано:

Заместитель директора по НМР

Н.С.Русецкая

Заведующий отделением сервиса и туризма

Т.Ю.Бесчетвертева

Заведующий отделением экономики и управления

И.С.Гончарова