

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
«Онежский индустриальный техникум»  
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель

 / В.С. Шведков

«25» август 2014г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО ОИТ

С.В.Лицевич

«25» август 2014г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПО ПРОФЕССИИ 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Положения о производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. №291), Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:

Ожегова Альбина Николаевна – преподаватель спец. дисциплин

Хошева Татьяна Акиндиновна – мастер производ. обучения.

Мартюшева Ирина Викторовна - мастер производ. обучения.

**РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**

на заседании методической комиссии.....

(Протокол № 1 от 15 сентября 2014 г.)

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                | 4  |
| 1.1. Область применения программы                                     | 4  |
| 1.2. Цели и задачи производственной практики                          | 4  |
| 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики | 5  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ            | 7  |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                               | 9  |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                       | 12 |
| 4.1. Требования к условиям проведения производственной практики       | 12 |
| 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса         | 12 |
| 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса                   | 12 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ   | 13 |
| КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ                                       | 16 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ДОГОВОР  | 18 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 2 НАРЯД – ЗАДАНИЕ  | 20 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 3 ПРОТОКОЛ   | 21 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 4 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА                          | 22 |



## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- получение основного и дополнительного сырья для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- использование технологического оборудования пищевого и кондитерского производства;
- использование посуды и инвентаря;
- выполнение процессов и операций при приготовлении продуктов питания;
- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации работников в области **пищевой промышленности по профессиям** Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94): **Повар, Кондитер** при наличии среднего (полного) общего образования для предприятий по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и технологии обработки и приготовления блюд.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики:

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов,

адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

### **Требования к результатам освоения производственной практики:**

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

|  |  |
|--|--|
| Приготовление блюд из овощей и грибов  | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов; подготовку пряностей и приправ; готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.   |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | Производить подготовку продуктов для приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять каши и гарниры, блюда из бобовых и кукурузы; готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий; готовить и оформлять простые блюда из яиц, творога, мучные блюда из теста с фаршем.                    |
| Приготовление супов и соусов   | Готовить бульоны и отвары, готовить простые супы, а также компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты; готовить простые и холодные горячие соусы.  |
| Приготовление блюд из рыбы   | Производить обработку рыбы, приготовление, подготовку полуфабрикатов из рыбы; готовить и оформлять простые блюда из рыбы   |
| Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  | Производить подготовку, обработку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, их обработку и приготовление; готовить и оформлять блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  |
| Приготовление холодных блюд и закусок.   | Готовить бутерброды и гастроном. продукты порциями; готовить и оформлять салаты, холодные закуски, холодные блюда.   |
| Приготовление сладких блюд и напитков  | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.  |
| Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.                              | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия, хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки; готовить и использовать простые обделочные полуфабрикаты; готовить и оформлять отечественные классические торты, пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего - 534 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 48 часов

В рамках освоения ПМ 02. - 54 часа

В рамках освоения ПМ 03. - 84 часа



В рамках освоения ПМ 04. - 72 часа

В рамках освоения ПМ 05. - 102 часа

В рамках освоения ПМ 06. - 54 часа

В рамках освоения ПМ.07. - 42 часа

В рамках освоения ПМ.08. – 78 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; Приготовление супов и соусов; Приготовление блюд из рыбы, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; Приготовление и оформление холодных блюд и закусок; Приготовление сладких блюд и напитков; Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

| Код     | Наименование результата обучения по профессии   |
|---------|---|
| ПК 1.1  | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.                          |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.          |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.                                |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.   |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.  |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары.  |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы.  |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.   |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы.  |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом.  |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.                                     |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.  |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.                                       |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.               |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.   |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.   |



|         |  |
|---------|--|
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты.   |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски.   |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда.   |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.   |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки.  |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки.   |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб  |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.   |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.   |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты   |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические изделия; торты и пирожные.   |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные  |
| ОК 1.   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.   | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.  |
| ОК 3.   | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4.   | Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.   |
| ОК 5.   | Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОК 6.   | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 7.   | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).   |



## 3. Содержание производственной практики

| Код профессиональных компетенций | Наименования профессиональных модулей | Количество часов производственной практики по ПМ | Виды работ   |
|----------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| 1                                | 2                                     | 3  | 4  |
|                                  |                                       | 48   | Первичная обработка, нарезка и оформление традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. (18 час) |
|                                  |                                       |  | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.(30 час)                 |
|                                  |                                       |  | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. (6 час) |
|                                  |                                       |  | Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.(12 час)                  |
|                                  |                                       |  | Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.(12 час)                                      |
|                                  |                                       |  | Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.(12 час)  |
|                                  |                                       |  | Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.(12 час)  |
|                                  |                                       |  | Приготовление бульонов и отваров. (18 час)   |
|                                  |                                       |  | Приготовление простых супов.(36 час)   |
|                                  |                                       |  | Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты.(12 час)  |
|                                  |                                       |  | Приготовление простых холодных и горячих соусов.(18 час)   |
|                                  |                                       |  | Обработка рыбы с костным скелетом. (18 час)  |

|  |  |  |                                   |   |
|--|--|--|-----------------------------------|---|
|  |  |  | 2                                 | Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.(18 час)                         |
|  |  |  | 3                                 | Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.(36 час)                           |
|  |  |  | 1                                 | Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.(18 час)                      |
|  |  |  | 2                                 | Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.(18 час) |
|  |  |  | 3                                 | Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.(30 час)                           |
|  |  |  | 4                                 | Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.(30 час)                                    |
|  |  |  | Дифференцированный зачет (6 час)  |   |
|  |  |  | 1                                 | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. (12 час)                             |
|  |  |  | 2                                 | Приготовление и оформление салатов.( 12 час)  |
|  |  |  | 3                                 | Приготовление и оформление простых холодных закусок.( 12 час)   |
|  |  |  | 4                                 | Приготовление и оформление простых холодных блюд.( 12 час)  |
|  |  |  | Дифференцированный зачет ( 6 час) |   |
|  |  |  | 1                                 | Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. ( 30 час)                         |
|  |  |  | 2                                 | Приготовление простых горячих напитков.(6 час)  |
|  |  |  | 3                                 | Приготовление и оформление простых холодных напитков.(6 час)  |
|  |  |  | 1                                 | Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. (12 час)                            |
|  |  |  | 2                                 | Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.( 12 час)                             |
|  |  |  | 3                                 | Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.(12 час)                                       |
|  |  |  | 4                                 | Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов( 6 час)       |
|  |  |  | отделочных полуфабрикатов.        |   |



|                    |  |  |                                   |  |
|--------------------|--|--|-----------------------------------|--|
|                    |  |  | 5                                 | Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.(18 час)       |
|                    |  |  | 6                                 | Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.( 12 час) |
|                    |  |  | Дифференцированный зачет ( 6 час) |  |
| <b>ВСЕГО часов</b> |  |  | <b>534</b>                        |  |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях различных организационно – правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, куда направляются обучающиеся.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение МДК, учебная практика.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии Повар не ниже 5, наличие квалификационного разряда по профессии Кондитер не ниже 5, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, обязательная стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется мастером совместно с работником предприятия, закрепленным за обучающимся в ходе самостоятельного выполнения работ. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания в форме экзамена, который входит в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание которой должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации по профессии. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в следующей документации: протоколе проведения квалификационного экзамена, производственной характеристике. Формы данных документов разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

| Результаты обучения<br>(освоенные профессиональные компетенции)  | Формы и методы контроля и<br>оценки результатов обучения |
|--|--|
| Обрабатывать, нарезать и готовить блюда из овощей и грибов. Соблюдать температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; Соблюдать правила проведения бракеража и хранения овощей и грибов. |  |

|   |   |
|---|---|
|   | Итоговый контроль производится в форме выполнения обучающимся практической квалификационной работы. |
| Подготавливать сырье и готовить блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Соблюдать температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Соблюдать правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. |   |
| Готовить основные супы и соусы. Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, оценивать качество готовых блюд. Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. Соблюдать температурный режим и правила приготовления основных супов и соусов, правила хранения и требования к качеству.   |   |
| Уметь обрабатывать рыбное сырье, готовить полуфабрикаты и блюда из рыбы, использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. Знать классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, правила хранения и требования к качеству, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения п/ф и готовых блюд из рыбы.             |   |
| Обрабатывать сырье из мяса и домашней птицы, приготовление п/ф и блюд из мяса и домашней птицы. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.  |   |
| Уметь подготавливать гастрономические продукты, готовить и оформлять холодные блюда и закуски. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Оценивать качество холодных блюд и закусок. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. Знать правила проведения бракеража, охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.    |   |
| Готовить сладкие блюда и напитки. Определять их соответствие технологическим требованиям. Оценивать качество готовых блюд, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи.   |   |
| Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. Использовать различные технологии приготовления и  |   |



|  |  |
|--|--|
| оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. |  |
|--|--|

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b> |
|---|--|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   |  |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем  |  |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |  |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач   |  |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  |  |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами  |  |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)   |  |

## КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### ПОВАР 2-ГО РАЗРЯДА

Характеристика работ: выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, фруктов, ягод до и после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка, зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, их промывка после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

### ПОВАР 3-ГО РАЗРЯДА

Характеристика работ: выполнение механической кулинарной обработки овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов. Потрошение рыбы, птицы. Подготовка сырья для изготовления теста. Приготовление блюд и промывание, очистка и нарезка овощей и зелени. Размораживание мяса, рыбы. Готовить кулинарные изделия простой кулинарной обработки. Формировать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты. Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики. Запекание овощных и крупяных изделий, процеживание, протираание, измельчение, замешивание и формование изделий. Приготовление различных видов теста (дрожжевое, бездрожжевое), формование пирожков, пончиков, булочек, жарка и выпекание их. Приготовление бутербродов. Порционирование, раздача блюд массового спроса.

## ПОВАР 4-ГО РАЗРЯДА

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студней; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек.



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

## ДОГОВОР

о производственной практике обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Архангельской области  
«Онежский индустриальный техникум»

г. Онег  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Онежский индустриальный техникум», в лице директора

\_\_\_\_\_, действующего на основании «Устава», именуемое в дальнейшем «Техникум», с одной стороны, и \_\_\_\_\_ в лице

\_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «ПРЕДПРИЯТИЕ», с другой стороны, заключили договор о нижеследующем:

«Техникум»», руководствуясь основной профессиональной образовательной программой по профессии СПО \_\_\_\_\_, направляет на производственную практику следующих обучающихся:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Для формирования опыта работы по следующему виду профессиональной деятельности

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

## ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН:

## 1. «ТЕХНИКУМ» обязуется:

- 1.1. Совместно с организацией определять объекты практики, согласовывать программу и планируемые результаты практики;
- 1.2. Осуществлять руководство практикой.
- 1.3. Контролировать реализацию программы 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;
- 1.4. Организовывать процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

## 2. «ПРЕДПРИЯТИЕ» обязуется:

2.1. Предоставить обучающимся-практикантам рабочие места, оснащенные в соответствии с требованиями законодательства РФ по охране труда и спецификой профессии Повар, кондитер, издать приказ о прохождении практики обучающимися, определить руководителей практики, наставников.

2.2. Обеспечить производственными заданиями в соответствии с программой практики, необходимой документацией, техническим обслуживанием оборудования, не допускать простоев и отвлечения учащихся на работы, не относящиеся к определенным настоящим договором видам профессиональной деятельности.

2.3. Обеспечить: безопасные условия работы учащихся и соблюдение установленного законодательством режима работы., проведение инструктажей в соответствии с действующим законодательством РФ по охране труда, контроль за выполнением обучающимися требований ОТ при выполнении работ на рабочих местах.

2.4. Принимать участие в разработке программ практики, формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики; проведении квалификационного экзамена; осуществлять со стороны руководителей практики ежедневный контроль за выполнением заданий обучающимися, соблюдением производственной дисциплины.

2.5. По результатам прохождения производственной практики составить производственную характеристику на каждого обучающегося.

### 3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН:

3.1. Техникум несет ответственность за методическое обеспечение производственной практики, осуществление систематического контроля за ходом практики учащихся на предприятии, организации.

3.2. Предприятие несет ответственность за жизнь и здоровье обучающихся в период прохождения производственной практики.

### 3.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН:

4. Возникшие вопросы по настоящему договору разрешаются в установленном законом порядке, путем переговоров.

5. Срок действия настоящего договора устанавливается

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН:

«ТЕХНИКУМ»

«ПРЕДПРИЯТИЕ»

Директор ОИТ

Руководитель \_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_ /

/ \_\_\_\_\_ /

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

М. П.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

СОГЛАСОВАНО

Руководитель \_\_\_\_\_

---

«    » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР ГБПОУ АО ОИТ

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«                  » 20 г.

## НАРЯД – ЗАДАНИЕ

на выполнение квалификационной работы

Фамилия, имя, отчество обучающегося

Группа № \_\_\_\_\_

Профессия СПО \_\_\_\_\_

Вид профессиональной деятельности

| Виды работ | Слож-<br>ность ра-<br>бот | Едини-<br>ца из-<br>мере-<br>ния | Норма<br>вре-<br>мени<br>на<br>еди-<br>ницу<br>работ | Все-<br>го<br>за-<br>дано | Время   |  |   |   | %  | о  | при-<br>ме-<br>ча-<br>ние |
|------------|---------------------------|----------------------------------|--|---------------------------|---|--|---|---|----|----|---------------------------|
|            |                           |                                  |  |                           | в   | ы  | п   | ол  | не | ни |                           |
|            |                           |                                  |  |                           | Н<br>а<br>вы<br>по<br>лн<br>ен<br>ие<br>за<br>да<br>ни<br>я | Н<br>ач<br>ал<br>о<br>вы<br>по<br>лн<br>ен<br>ия | О<br>ко<br>нч<br>ан<br>ие<br>в<br>ы<br>по<br>лн<br>ен<br>ия | Вс<br>ег<br>о<br>за<br>тр<br>ач<br>ен<br>о<br>вр<br>ем<br>ен<br>и |    |    |                           |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Представитель базового предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**ПРОТОКОЛ**  
**результатов выполнения квалификационного экзамена**  
**обучающихся ГБПОУ АО «ОИТ»**

Группа № \_\_\_\_\_

Профессия СПО \_\_\_\_\_

Вид профессиональной деятельности \_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_

Председатель экзаменационной  
квалификационной комиссии \_\_\_\_\_

Члены экзаменационной  
квалификационной комиссии: \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Представитель предприятия \_\_\_\_\_

Дата проведения  
квалификационного  
экзамена \_\_\_\_\_

| №<br>п/п | Ф.И.О. обучающихся | Виды работ | Сложность работ | задано | выполнено | в<br>ы<br>п<br>о<br>л<br>н<br>е<br>н<br>и<br>я<br><br>н<br>о<br>р<br>м<br><br>в<br>ы<br>р<br>а<br>б<br>о<br>т<br>к<br>и | Оцен<br>ка за<br>вы-<br>пол-<br>нен-<br>ную<br>ра-<br>боту | Основные недо-<br>статки при выпол-<br>нении работ |
|----------|--------------------|------------|-----------------|--------|-----------|---|--|--|
|----------|--------------------|------------|-----------------|--------|-----------|---|--|--|

|  |  |  |  | К<br>о<br>л<br>-<br>в<br>о<br>р<br>а<br>б<br>о<br>т | Н<br>о<br>р<br>м<br>а<br><br>в<br>р<br>е<br>м<br>е<br>н<br>и<br><br>н<br>а<br><br>з<br>а<br>д<br>а<br>н<br>и<br>е | К<br>о<br>л<br>-<br>в<br>о<br>р<br>а<br>б<br>о<br>т | Ф<br>а<br>к<br>т.<br><br>з<br>а<br>т<br>р<br>а<br>т<br>ы<br><br>в<br>р<br>е<br>м<br>е<br>н<br>и |  |  |  |
|--|--|--|--|---|---|---|---|--|--|--|
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |
|  |  |  |  |   |   |   |   |  |  |  |

Председатель  
квалификационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись, Ф.И.О.)

Члены квалификационной комиссии:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_



## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

На обучающегося \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» Группа \_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_

СПО \_\_\_\_\_

Обучающийся(щаяся) проходил(а) производственную практику

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия, организации, учреждения)

В период с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Выполнял работы в соответствии с видом профессиональной деятельности

Сложность выполняемых работ \_\_\_\_\_

Качество выполнения работ:

Выполнение норм выработки (времени):

Знание технологического процесса, умение работать с оборудованием, инструментами, приспособлениями:

Трудовая дисциплина:

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.