СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом
ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»
(протокол № 6 от 18.05.2026)

УТВЕРЖДАЮ

Исполняющий обязанности директора ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»
_____Е.В. Вандакурова
Приказ от 22.05.2026 № 148-од

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждении Новосибирской области «Новосибирский технологический колледж питания»
(ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»)

2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания» (далее - Положение, учреждение), определяет порядок организации и проведения практической подготовки обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (далее - ОПОП СПО) базовой подготовки, реализуемые в учреждении.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

– Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ;

– Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ;

– Федеральным законом «О персональных данных» от 27 июля 2006 г . № 152-ФЗ "О персональных данных";

– Федеральным законом от 1 декабря 2014 г. № 419-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам социальной защиты инвалидов в связи с ратификацией Конвенции о правах инвалидов»;

– Трудовым кодексом РФ от 30 декабря 2001 г. № 197 ФЗ;

– Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

– Приказом Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказом Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420 от 31 декабря 2020 г. «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

– Локальными нормативными актами учреждения, регламентирующие образовательную деятельность при реализации основных профессиональных образовательных программ.

1.3. Практическая подготовка – 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 компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

1.4. Практическая подготовка может быть организована:

– непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, 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 образовательной организацией и профильной организацией.

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

1.6. 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.

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

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

1.9. Видами практики студентов и способы ее проведения определяются образовательной программой, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом в соответствии с частью 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Видами практики студентов, осваивающих ОПОП СПО являются: учебная практика и производственная практика.

1.10. 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.

1.11. 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.

1.12. При организации практической подготовки 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.

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

1.14. При наличии в профильной организации или образовательной организации (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.

1.15. 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, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н, приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 февраля 2018 г. N 62н/49н, приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 13 декабря 2019 г. N 1032н, приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 3 апреля 2020 г. N 187н/268н, приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18 мая 2020 г. N 455н .

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

2. Порядок организации и осуществления практической подготовки обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования при прохождении практики

2.1. 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 должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

2.2. Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии). Видами практики студентов, осваивающих ОПОП СПО, являются: учебная практика, производственная практика по профилю специальности, преддипломная практика.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

2.3. При реализации ОПОП СПО по специальности учебная практика и производственная практика проводятся учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как в несколько периодов концентрированно, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

2.4. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях учреждения либо в организациях в специально оборудованных

помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и учреждением.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

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

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

2.6. Сроки проведения практики устанавливаются учреждением в соответствии с ОПОП СПО.

2.7 Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной практики в Профильной организации для обучающихся в возрасте от 15 до 16 лет составляет не более 24 часов в неделю (ст. 91 «Трудового кодекса Российской Федерации» от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (далее – ТК РФ)), в возрасте от 16 до 18 лет составляет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), а для студентов в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

2.7. Учебная практика и производственная практика проводятся как концентрированно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Преддипломная практика проводится концентрированно после освоения учебной практики и производственной практики.

3. Организация практики

3.1. В организации и проведении практики участвуют: учреждение и организации общественного питания г. Новосибирска, Новосибирской области и другие.

3.2. Учреждение:

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

– заключает договоры о практической подготовки обучающихся;

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

– осуществляет руководство практикой;

– контролирует 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;

– формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;

– совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организовывает процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;

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

3.3. Организации, участвующие в проведении практики:

– заключают договоры о практической подготовки обучающихся;

– согласовывают программы практики 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 организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;

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

– обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

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

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

3.4. Направление на практику оформляется приказом директора учреждения с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

3.5. 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.

3.6. Студенты, 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.

3.7. Организацию и руководство производственной практикой и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от учреждения и от предприятия.

3.8. Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми учреждением.

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

3.9. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается учреждением.

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

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

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и учреждения 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.

3.12.Результаты прохождения практики представляются обучающимся в учреждение и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

3.13. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от образовательной деятельности время.

4. Методическое обеспечение практики

4.1. Методическое обеспечение практики разрабатывается, рассматривается на заседаниях цикловыми комиссиями, на основе требований предъявленных к результатам освоения по каждому из модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, и утверждаются методическим советом учреждения.

4.2. Методическое обеспечение включает в себя:

– рабочие программы практик;

– методические указания по выполнению программы практики, с шаблонами дневников по практике;

– рабочие программы профессиональных модулей и индивидуальные задания студентов;

– календарно-тематические планы.

4.3. Программы практики разрабатываются и утверждаются учреждением самостоятельно, и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

4.4. Рабочая программа практики включает в себя:

– указание вида практики, типа практики (при наличии), 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 зачетных единицах и ее продолжительности в неделях (либо в академических или астрономических часах);

– содержание практики;

– указание форм отчетности по практике;

– перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики и подготовки отчета обучающегося по практике;

– перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

– формы промежуточной аттестации обучающихся по практике.

5. Организация учебной и производственной практики по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

5.1. *Учебная практика* проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях учреждения либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и учреждением. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением, в рамках профессиональных модулей.

5.1.1. Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, под руководством заместителя директора по учебно-производственной работе.

Учебная практика в соответствии с ОПОП предусмотрена в рамках профессиональных модулей:

– ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Мастер производственного обучения распределяет студентов по цехам, в соответствии с графиком их перемещения по структурным подразделениям, рационально организует их труд, обучает приемам работы, организует реализацию программы практики, проводит воспитательную работу.

5.1.2. Для проведения практики мастера производственного обучения имеют следующую документацию:

– положение о практической подготовке обучающихся;
– рабочие программы практик;
– рабочие программы профессиональных модулей;
– календарно-тематический план проведения практики;
– календарный учебный график;
– методические указания по выполнению программы практики студентов очного и заочного отделения специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
– инструкционные карты для студентов;
– перечень блюд для отработки;
– график перемещения студентов по производственным участкам;
– руководство по оценке практической части модуля;
– журнал практических занятий.

5.1.3 Студенты для прохождения практики имеют:

– методические указания по выполнению программы практики;
– санитарную книжку;
– специальную одежду;
– дневник учебной практики.

5.1.4. При проведении учебной практики группа делится на подгруппы численностью не менее восьми человек.

5.1.5. При прохождении учебной практики мастерами производственного обучения осуществляется контроль работы обучающихся, с целью определения уровня сформированности профессиональных и общих компетенций, качества выполнения заданий, ведения дневников, соблюдения правил санитарии и гигиены, охраны труда, посещаемости, дисциплины.

5.1.6. При прохождении учебной практики на базе учебно-производственной столовой учреждения обучающиеся обеспечиваются ежедневным бесплатным горячим питанием. Питание организуется учреждением за счет средств от приносящей доход деятельности. Сумма, выделенная на организацию питания на каждого обучающегося, определяется приказом директора учреждения.

5.1.7. По результатам учебной практики мастерами производственного обучения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики.

5.1.8. По окончании учебной практики по каждому профессиональному модулю проводится дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет может проходить в рамках квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики, предусмотренной ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, проводится квалификационный экзамен, по результатам которого присваивается разряд по профессии «Повар». Уровень квалификации определяет квалификационная комиссия. Результаты данного квалификационного экзамена оформляются протоколом заседания квалификационной комиссии. Свидетельство о профессии рабочего выдается отделением профессиональной подготовки.

5.2. *Производственная практика* проводится на основании заключенных договоров в современных предприятиях общественного питания г. Новосибирска, Новосибирской области.

5.2.1. Руководителями производственной практики назначаются преподаватели-руководители практики от учреждения и руководители от предприятий общественного питания.

5.2.2. Перед началом практики заместитель директора по учебно-производственной работе совместно с преподавателями – руководителями проводят организационное собрание.

Производственная практика реализуется в рамках модулей:

– ПМ 01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– ПМ 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– ПМ 03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

– ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения;

– ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

5.2.3. Преподаватель-руководитель практики корректирует рабочую программу практики с учетом специфических особенностей конкретных базовых предприятий. Корректировка рассматривается на заседании цикловой комиссии, согласовывается с руководителем практики от предприятия и утверждается директором учреждения.

5.2.4. Преподаватель-руководитель практики имеет следующую документацию:

– положение о практической подготовке обучающихся;

– рабочую программу практики;

– рабочие программы профессиональных модулей;

– календарно-тематический план проведения практики;

– календарный учебный график;

– методические указания по выполнению программы практики для студентов очного и заочного отделения;

– приказ о распределении студентов по местам практики;

– график проверки практики;

– журнал по практике.

5.2.5. Руководитель предприятия предоставляет:

– рабочие места практикантам;

– назначает руководителей практики от предприятия;

– определяет наставников;

– обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности на предприятии.

5.2.6. Студенты для прохождения практики имеют:

– договор о практической подготовке обучающихся;

– методические указания по практике;

– санитарную одежду;

– личную медицинскую книжку.

5.2.7. При прохождении практики студенты ведут дневник, предоставляя его на проверку руководителю практики от предприятия и руководителю – преподавателю не реже 1 раза в неделю.

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

5.2.9. По окончании практики по каждому профессиональному модулю проводится дифференцированный зачет, при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и учреждения 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 в соответствии с заданием на практику.

5.2.10. Студенты, освоившие соответствующие междисциплинарные курсы и имеющие по результатам прохождения практики оценки «хорошо» и «отлично», активно и творчески участвующие в мероприятиях профессионального характера, могут повысить квалификационный разряд по профессии, принимая участия в олимпиадах по специальности, профессиональных конкурсах или сдавая квалификационный экзамен.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом заседания квалификационной комиссии. Свидетельство о профессии рабочего выдается отделением профессиональной подготовки.

5.3. *Преддипломная практика* является завершающим этапом обучения и проводится для углубления первоначального профессионального опыта, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики, производственной практики, теоретической части ОПОП СПО.

Практика проводится в современных предприятиях общественного питания, различных организационно-правовых форм с высоким уровнем организации процессов производства и обслуживания г. Новосибирска и Новосибирской области.

5.3.1. Руководителями преддипломной практики от учреждения назначаются преподаватели комиссии технологических дисциплин и руководители от предприятий общественного питания.

Перед началом преддипломной практики заместитель директора по учебно-производственной работе совместно с преподавателями – руководителями проводят организационное собрание.

5.3.2 Руководитель практики от учреждения имеет следующую документацию:

– положение о практической подготовке обучающихся;
– рабочую программу по преддипломной практике;
– календарно-тематический план проведения практики;
– методические указания по выполнению программы для студентов очного и заочного отделения;
– приказ о распределении студентов по местам практики;
– график проверки практики;
– журнал по практике.

5.3.3. Руководитель – преподаватель практики контролирует реализацию программы практики, проводит групповые и индивидуальные консультации, осуществляет контроль за прохождением практики.

5.3.4. Руководство практикой от предприятия осуществляют специалисты: руководители предприятий, заведующие производством, технологи, руководители служб снабжения, назначаемые приказом директора предприятия общественного питания.

5.3.5. При прохождении преддипломной практики, обучающиеся работают в качестве стажера: начальник цеха, заведующего производством (шеф-повара, его заместителей).

5.3.6. Во время практики студент составляет отчет о выполнении программы практики, который заверяется руководителем предприятия.

5.3.7. По результатам практики руководителями практики от предприятия и от учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об

уровне освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

5.3.8. Практика завершается дифференцированным зачетом.

6. Организация учебной и производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

6.1. *Учебная практика* проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях учреждения либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и учреждением. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением, в рамках профессиональных модулей.

6.1.1. Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, под руководством заместителя директора по учебно-производственной работе.

Учебная практика в соответствии с ОПОП предусмотрена в рамках профессиональных модулей:

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

– ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»:

– ПМ.07.01. Приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

Мастер производственного обучения распределяет студентов по цехам, в соответствии с графиком их перемещения по структурным подразделениям, рационально организует их труд, обучает приемам работы, организует реализацию программы практики, проводит воспитательную работу.

6.1.2. Для проведения практики мастера производственного обучения имеют следующую документацию:

– положение о практической подготовке обучающихся;
– рабочую программу практики;
– рабочие программы профессиональных модулей;
– календарно-тематический план проведения практики;
– календарный учебный график;
– методические указания по выполнению программы практики студентов очного и заочного отделения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
– инструкционные карты для студентов;
– перечень блюд для отработки;
– график перемещения студентов по производственным участкам;
– руководство по оценке практической части модуля;

– журнал практических занятий.

6.1.3 Студенты для прохождения практики имеют:

– методические указания по выполнению программы практики;

– санитарную книжку;

– специальную одежду;

– дневник учебной практики.

6.1.4. При проведении учебной практики группа делится на подгруппы численностью не менее восьми человек.

6.1.5. При прохождении учебной практики мастерами производственного обучения осуществляется контроль работы обучающихся, с целью определения уровня сформированности профессиональных и общих компетенций, качества выполнения заданий, ведения дневников, соблюдения правил санитарии и гигиены, охраны труда, посещаемости, дисциплины.

6.1.6. При прохождении учебной практики на базе учебно-производственной столовой учреждения обучающиеся обеспечиваются ежедневным бесплатным горячим питанием. Питание организуется учреждением за счет средств от приносящей доход деятельности. Сумма, выделенная на организацию питания на каждого обучающегося, определяется приказом директора учреждения.

6.1.7. По результатам учебной практики мастерами производственного обучения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики.

6.1.8. По окончании учебной практики по каждому профессиональному модулю проводится дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет может проходить в рамках квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

По окончании учебной практики, предусмотренной ПМ 07.01., проводится квалификационный экзамен, по результатам которого присваивается разряд по профессии «Повар». Уровень квалификации определяет квалификационная комиссия. Результаты данного квалификационного экзамена оформляются протоколом заседания квалификационной комиссии. Свидетельство о профессии рабочего выдается отделением профессиональной подготовки.

5.2. *Производственная практика* проводится на основании заключенных договоров в современных предприятиях общественного питания г. Новосибирска, Новосибирской области.

5.2.1. Руководителями производственной практики назначаются преподаватели-руководители практики от учреждения и руководители от предприятий общественного питания.

5.2.2. Перед началом практики заместитель директора по учебно-производственной работе совместно с преподавателями – руководителями проводят организационное собрание.

Производственная практика реализуется в рамках модулей:

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

– ПМ.07.01. Приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;

– ПМ.07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»;

– ПМ.02 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;

– ПМ. 03 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;

– ПМ 04 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;

– ПМ.05 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.

– ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

5.2.3. Преподаватель-руководитель практики корректирует рабочую программу практики с учетом специфических особенностей конкретных базовых предприятий. Корректировка рассматривается на заседании цикловой комиссии, согласовывается с руководителем практики от предприятия и утверждается директором учреждения.

5.2.4. Преподаватель-руководитель практики имеет следующую документацию:

– положение о практической подготовке обучающихся;

– рабочую программу практики;

– рабочие программы профессиональных модулей;

– календарно-тематический план проведения практики;

– календарный учебный график;

– методические указания по выполнению программы практики для студентов очного и заочного отделения;

– приказ о распределении студентов по местам практики;

– график проверки практики;

– журнал по практике.

5.2.5. Руководитель предприятия предоставляет:

– рабочие места практикантам;

– назначает руководителей практики от предприятия;

– определяет наставников;

– обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности на предприятии.

5.2.6. Студенты для прохождения практики имеют:

– договор о практической подготовке обучающихся;

– методические указания по практике;

– санитарную одежду;

– личную медицинскую книжку.

5.2.7. При прохождении практики студенты ведут дневник, предоставляя его на проверку руководителю практики от предприятия и руководителю – преподавателю не реже 1 раза в неделю.

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

5.2.9. По окончании практики по каждому профессиональному модулю проводится дифференцированный зачет, при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и учреждения 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 в соответствии с заданием на практику.

5.2.10. По окончании практики, предусмотренной ПМ 07.02. Выполнение работ по профессии Кондитер, проводится квалификационный экзамен, по результатам которого присваивается разряд по профессии «Кондитер». Уровень квалификации определяет квалификационная комиссия. Результаты данного квалификационного экзамена оформляются протоколом заседания квалификационной комиссии. Свидетельство о профессии рабочего выдается отделением профессиональной подготовки.

5.2.11. Студенты, освоившие соответствующие междисциплинарные курсы и имеющие по результатам прохождения практики оценки «хорошо» и «отлично», активно и творчески участвующие в мероприятиях профессионального характера, могут повысить квалификационный разряд по профессии, принимая участия в олимпиадах по специальности, профессиональных конкурсах или сдавая квалификационный экзамен.

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом заседания квалификационной комиссии. Свидетельство о профессии рабочего выдается отделением профессиональной подготовки.

5.3. *Преддипломная практика* является завершающим этапом обучения и проводится для углубления первоначального профессионального опыта, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики, производственной практики, теоретической части ОПОП СПО.

Практика проводится в современных предприятиях общественного питания, различных организационно-правовых форм с высоким уровнем организации процессов производства и обслуживания г. Новосибирска и Новосибирской области.

5.3.1. Руководителями преддипломной практики от учреждения назначаются преподаватели комиссии технологических дисциплин и руководители от предприятий общественного питания.

Перед началом преддипломной практики заместитель директора по учебно-производственной работе совместно с преподавателями – руководителями проводят организационное собрание.

5.3.2 Руководитель практики от учреждения имеет следующую документацию:

– положение о практической подготовке обучающихся;
– рабочую программу по преддипломной практике;
– календарно-тематический план проведения практики;
– методические указания по выполнению программы для студентов очного и заочного отделения;
– приказ о распределении студентов по местам практики;
– график проверки практики;
– журнал по практике.

5.3.3. Руководитель – преподаватель практики контролирует реализацию программы практики, проводит групповые и индивидуальные консультации, осуществляет контроль за прохождением практики.

5.3.4. Руководство практикой от предприятия осуществляют специалисты: руководители предприятий, заведующие производством, технологи, руководители служб снабжения, назначаемые приказом директора предприятия общественного питания.

5.3.5. При прохождении преддипломной практики, обучающиеся работают в качестве стажера: начальник цеха, заведующего производством (шеф-повара, его заместителей).

5.3.6. Во время практики студент составляет отчет о выполнении программы практики, который заверяется руководителем предприятия.

5.3.7. По результатам практики руководителями практики от предприятия и от учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об

уровне освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

5.3.8. Практика завершается дифференцированным зачетом.

7. Организация учебной и производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

7.1. *Учебная практика* проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях учреждения либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и учреждением. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением, в рамках профессиональных модулей.

7.1.1. Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, под руководством заместителя директора по учебно-производственной работе.

Учебная практика в соответствии с ОПОП предусмотрена в рамках профессиональных модулей:

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

Мастер производственного обучения распределяет студентов по цехам, в соответствии с графиком их перемещения по структурным подразделениям, рационально организует их труд, обучает приемам работы, организует реализацию программы практики, проводит воспитательную работу.

7.1.2. Для проведения практики мастера производственного обучения имеют следующую документацию:

- положение о практической подготовке обучающихся;
- рабочую программу практики;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- календарно-тематический план проведения практики;
- календарный учебный график;
- методические указания по выполнению программы практики студентов очного отделения профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– инструкционные карты для студентов;
– перечень блюд для отработки;
– график перемещения студентов по производственным участкам;
– руководство по оценке практической части модуля;
– журнал производственной практики.

7.1.3 Студенты для прохождения практики имеют:
– методические указания по выполнению программы практики;
– санитарную книжку;
– специальную одежду;
– дневник учебной практики.

7.1.4. При проведении учебной практики группа делится на подгруппы численностью не менее восьми человек.

7.1.5. При прохождении учебной практики мастерами производственного обучения осуществляется контроль работы обучающихся, с целью определения уровня сформированности профессиональных и общих компетенций, качества выполнения заданий, ведения дневников, соблюдения правил санитарии и гигиены, охраны труда, посещаемости, дисциплины.

7.1.6. При прохождении учебной практики на базе учебно-производственной столовой учреждения обучающиеся обеспечиваются ежедневным бесплатным горячим питанием. Питание организуется учреждением за счет средств от приносящей доход деятельности. Сумма, выделенная на организацию питания на каждого обучающегося, определяется приказом директора учреждения.

7.1.7. По результатам учебной практики мастерами производственного обучения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики.

7.1.8. По окончании учебной практики по каждому профессиональному модулю проводится дифференцированный зачет.

7.2. *Производственная практика* проводится на основании заключенных договоров в современных предприятиях общественного питания г. Новосибирска, Новосибирской области.

7.2.1. Руководителями производственной практики назначаются преподаватели-руководители практики от учреждения и руководители от предприятий общественного питания.

7.2.2. Перед началом практики заместитель директора по учебно-производственной работе совместно с преподавателями – руководителями проводят организационное собрание.

Производственная практика реализуется в рамках модулей:

– 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 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;

– 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.

7.2.3. Преподаватель-руководитель практики корректирует рабочую программу практики с учетом специфических особенностей конкретных базовых предприятий. Корректировка рассматривается на заседании цикловой комиссии, согласовывается с руководителем практики от предприятия и утверждается директором учреждения.

7.2.4. Преподаватель-руководитель практики имеет следующую документацию:

– положение о практической подготовке обучающихся;

– рабочие программы практик;

– рабочие программы профессиональных модулей;

– календарно-тематический план проведения практики;

– календарный учебный график;

– методические указания по выполнению программы практики для студентов очного и заочного отделения;

– приказ о распределении студентов по местам практики;

– график проверки практики;

– журнал по практике.

7.2.5. Руководитель предприятия предоставляет:

– рабочие места практикантам;

– назначает руководителей практики от предприятия;

– определяет наставников;

– обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности на предприятии.

7.2.6. Студенты для прохождения практики имеют:

– договор о практической подготовке обучающихся;

– методические указания по практике;

– санитарную одежду;

– личную медицинскую книжку.

7.2.7. При прохождении практики студенты ведут дневник, предоставляя его на проверку руководителю практики от предприятия и руководителю – преподавателю не реже 1 раза в неделю.

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

7.2.9. По окончании практики по каждому профессиональному модулю проводится дифференцированный зачет, при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и учреждения 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 в соответствии с заданием на практику.

8. Иные компоненты образовательной программы в форме практической подготовки

8.1. Каждой образовательная программа учреждения предусматривает реализацию учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) или их частей в форме практической подготовки (далее – Иные компоненты).

8.2. Практическая подготовка при реализации Иных компонентов организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Состав и содержание лабораторных работ и практических занятий направлены на реализацию требований ФГОС СПО и запросов работодателей.

8.3. Содержание практических занятий в совокупности по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу должно охватывать весь круг профессиональных умений, на подготовку к которым ориентирована данная дисциплина, междисциплинарный курс.

8.4. Темы лабораторных работ и практических занятий фиксируются в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей в разделе «Содержание учебной дисциплины (профессионального модуля)».

8.5. При проведении лабораторных работ и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Продолжительность лабораторной работы – не менее двух академических часов, практического занятия – 1–2 академических часа.

8.6. В ходе лабораторной работы или практического занятия обучающиеся под руководством преподавателя выполняют самостоятельно одно или несколько заданий в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

8.7. Для проведения лабораторных работ и практических занятий учебные лаборатории, мастерские и кабинеты должны быть оснащены необходимыми

оборудованием, приборами, инструментами, информационно-справочными материалами и т.п.

8.8. Основными этапами проведения лабораторных работ или практических занятий являются: инструктаж по выполнению заданий, самостоятельная деятельность студентов под руководством преподавателя, анализ и оценка выполненных работ, обсуждение итогов выполнения заданий.

8.9. Преподаватель обязан провести инструктаж по охране труда на каждом занятии до начала самостоятельной работы обучающихся с приборами, установками, лабораторным оборудованием, аппаратурой. По дисциплинам, междисциплинарным курсам, на которых в качестве оборудования используются только компьютеры, инструктаж может проводиться один раз в семестр.

8.10. Самостоятельному выполнению заданий должна предшествовать проверка подготовленности обучающихся.

8.11. Под руководством преподавателя обучающиеся знакомятся с методическими указаниями (инструкциями) по выполнению работы и с правилами заполнения отчетной документации.

8.12. Если на рабочем месте занимаются несколько обучающихся, из их числа должен быть назначен старший. При выполнении обучающимися заданий преподаватель должен последовательно обходить все рабочие места, следить за правильностью выполнения работы, соблюдением требований охраны труда, консультировать обучающихся по возникающим у них вопросам.

8.13. Основное условие правильности подготовки и проведения лабораторных работ и практических занятий – осознанность действий обучающихся, понимание ими непосредственной связи между изученной теоретической информацией и операциями, выполняемыми при проведении работы. При обходе рабочих мест преподаватель должен задавать обучающимся заранее подготовленные вопросы, с помощью которых можно выявить выполнение этого условия.

8.14. Правильность действий обучающихся и ответов на вопросы фиксируется преподавателем, что вместе с заполненной отчетной документацией служит основанием для зачета по лабораторному или практическому занятию. Лабораторные и практические занятия должны быть организованы так, чтобы подготовка отчетов обучающимися, как правило, проводилась в ходе занятия и не переносилась бы на домашнюю работу. Для обеспечения этого требования необходимо заранее подготовить бланки, формы, сделать заготовки таблиц, схем в тетрадях. Недопустимо загружать обучающихся громоздкими расчетами, не имеющими принципиального значения.

8.15. Формы организации учебной деятельности обучающихся на лабораторных работах и практических занятиях: фронтальная, групповая и индивидуальная.

При фронтальной форме организации занятий все обучающиеся выполняют одновременно одну и ту же работу.

При групповой форме организации занятий одна и та же работа выполняется мини-группами (бригадами) по 2–5 человек.

При индивидуальной форме организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальное задание.

8.16. Требования к содержанию методических указаний по выполнению лабораторных работ и практических занятий по дисциплине определяются цикловыми комиссиями.

8.17. Необходимость оформления отчета обучающимися по лабораторным работам и практическим занятиям, а также требования к его содержанию и оформлению определяются преподавателем дисциплины и согласуются с цикловыми комиссиями.

8.18. Оценками за выполнение лабораторных работ и практических занятий могут быть: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

8.19. Оценки за выполнение лабораторных работ и практических занятий учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

9. Порядок проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

9.1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лица с ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

9.2. Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

9.3. Индивидуальная программа реабилитации инвалида выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы. Инвалид или лицо с ОВЗ предоставляют рекомендации медико-социальной экспертизы, индивидуальную программу реабилитации при приеме на обучение в образовательную организацию по своему усмотрению.

9.4. При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ в Профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики образовательная организация согласовывает с Профильной организацией (предприятием) 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 нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

10. Заключительные положения

10.1. Все изменения и дополнения к положению вносятся только на основании решения руководства учреждения или в ответ на изменения в законодательстве, регулирующем практическую подготовку.

10.2. Положение подлежит регулярной проверке на актуальность и пересмотру в случае обновления федеральных или локальных нормативных актов.

10.3. Положение вступает в силу с момента его утверждения директором учреждения и действует до момента замены новым нормативным актом.