

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заместителя директора по  
УПР и ИД

 Е.А. Жук  
5 апреля 2023г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)  
ПРАКТИКИ**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
(базовая подготовка)

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

СОГЛАСОВАНО

ООО «Старое кафе»  
400026, г. Волгоград  
ул. им. Доценко, д.47  
Директор

 О.В. Чевелева  
5 апреля 2023г.



2023

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчик:

Кравец С.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ВИТ

 С.А. Кравец

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании предметной (цикловой) комиссии технологии  
продукции общественного питания, естественнонаучных дисциплин

Протокол № 7 от 07.03.2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии технологии продукции общественного  
питания, естественнонаучных дисциплин



С.А. Кравец

ОДОБРЕНА на заседании методического совета.

Протокол № 8 от 05.03.2023 г.

Начальник отдела учебно-методической работы



И.Ю. Шурыгина

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>                | <b>8</b>  |
| <b>3. ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<br/>(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>                           | <b>10</b> |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ<br/>(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>                         | <b>12</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)<br/>ПРАКТИКИ</b> | <b>17</b> |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>  | <b>19</b> |

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной дисциплины Программа преддипломной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум» (далее – техникум)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 .

Программа преддипломной практики направлена на углубление практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно- правовых форм.

Преддипломная практика проводится для обучающихся всех форм обучения.

Сроки прохождения преддипломной практики определяются в соответствии с рабочим учебным планом специальности. Место прохождения преддипломной практики определяется замдиректора по учебно-производственной работе и руководителем дипломной работы.

За время прохождения практики обучающиеся подбирает материал для написания ВКР, выбирает объекты и методы исследования и готовит первоначальный вариант ВКР. Руководитель преддипломной практики от образовательной организации консультирует обучающихся по вопросам прохождения практики и составлению отчёта по практике.

Руководитель преддипломной практики, назначенный в организации, где обучающийся проходит практику, обеспечивает предоставление обучающемуся необходимой информации и условий для исследования, а также устанавливает регламент работы.

К прохождению преддипломной практики допускаются обучающиеся, прослушавшие теоретический курс и успешно сдавшие все предусмотренные учебным планом формы итогового контроля (экзамены, зачеты и курсовые работы), прошедшие производственную практику (по профилю специальности), имеющие утвержденную тему выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика является завершающим этапом производственной практики (по профилю специальности) и направлена на дальнейшее формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Результатами прохождения программы преддипломной практики является овладение обучающимися личностных результатов:**

| <i><b>Код</b></i> | <i><b>Наименование</b></i>  |
|-------------------|---|
| <b>ЛР 14</b>      | Способный быстро адаптироваться в условиях частой смены промышленных технологий   |
| <b>ЛР 15</b>      | Демонстрирующий самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач  |
| <b>ЛР 16</b>      | Проявляющий коммуникабельность при работе в коллективе, способность работать команде, толерантно воспринимая социальные, этнические конфессиональные и культурные различия                                  |
| <b>ЛР 17</b>      | Способный оперативно принять решение в сложившихся производственных проблемах, связанных с автоматизацией производства, выборе на основе анализа вариантов оптимального прогнозирования последствий решения |

**Результатами прохождения программы преддипломной практики является овладение обучающимися профессиональных и общих компетенций:**

**Общие компетенции (ОК):**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. **Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате прохождения практики обучающийся должен подтвердить практические навыки: организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной– кулинарной продукции; организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной– продукции; организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной– продукции; организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных– кондитерских изделий; организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих– десертов; организации работы структурного подразделения.

### **Цели и задачи производственной (преддипломной) практики**

Преддипломная практика является завершающим этапом производственной практики (по профилю специальности) и направлена на дальнейшее формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Преддипломная практика является средством связи теоретического обучения и практической деятельности, обеспечивающим прикладную направленность и специализацию обучения.

Целью практики является углубление и закрепление знаний, полученных в процессе освоения профессиональных модулей, приобретение необходимых практических навыков и сбор материала для ВКР.

Задачами преддипломной практики являются:

- обобщение, систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний на основе изучения опыта работы организаций, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания;
- развитие правовой культуры, как важнейшего условия успешного решения задач будущей профессиональной деятельности;
- изучение передового опыта по избранной специальности;
- овладение методами принятия и реализации на основе полученных теоретических знаний управленческих решений, а также контроля за их исполнением;
- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы.

В результате освоения программы производственной (преддипломной) практики обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт, достичь личностных результатов:

#### **Количество часов на освоение рабочей программы производственной (преддипломной) практики**

На освоение рабочей программы производственной (преддипломной) практики отводится 4 недели или 144 часа.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

В результате освоения программы производственной (преддипломной) практики обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт, достичь личностных результатов:

| Коды ПК и ОК, ЛР | Наименование результата освоения практики  |
|------------------|--|
| ПК 1.1           | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| ПК 1.2           | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  |
| ПК 1.3           | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  |
| ПК 1.4           | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ПК 2.1           | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК 2.2           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| ПК 2.3           | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  |
| ПК 2.4           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
| ПК 2.6           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        |
| ПК 2.7           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                  |
| ПК 2.8           | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                  |
| ПК 3.1           | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| ПК 3.2           | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ПК 3.3           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| ПК 3.4           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ПК 3.5           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       |
| ПК 3.6           | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                 |
| ПК 3.7           | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                 |

|         |   |
|---------|---|
| ПК 4.1  | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами                                    |
| ПК 4.2  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                         |
| ПК 4.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                          |
| ПК 4.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                         |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                 |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                          |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                                 |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| ПК 6.2  | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.   |
| ПК 6.3  | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  |
| ПК 6.4  | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала   |
| ПК 6.5  | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте   |
| ОК 1    | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;  |
| ОК 2    | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;  |
| ОК 3    | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;   |
| ОК 4    | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;   |
| ОК 5    | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;  |
| ОК 6    | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;  |
| ОК 7    | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в  |
| ОК 8    | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  |
| ОК09    | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  |

|       |   |
|-------|---|
| ОК10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |
| ЛР 15 | Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации  |
| ЛР 16 | Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм.  |
| ЛР 17 | Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. |
| ЛР 18 | Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности   |

### **3. ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

#### **Общие положения**

Практическое обучение студентов, в зависимости от поставленных задач, может проводиться в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения и является завершающим этапом обучения.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Допускается студенту лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

Организация практики включает три этапа:

- первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу со студентами СПО для организации практики;
- второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов;
- третий этап – этап подведения итогов производственной (преддипломной) практики.

| №<br>п/п                             | Вид практического обучения   | Объем<br>часов |
|--------------------------------------|--|----------------|
| <b>Преддипломная практика, всего</b> |  | <b>144</b>     |
| в том числе:                         |  |                |
| 1                                    | Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания; ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Изучение нормативно-технологической документации для предприятия общественного питания с ГОСТом 30389-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий»; ознакомление с ГОСТом 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Составление графиков выхода на работу производственного персонала; ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии. | 6              |
| 2                                    | Ознакомление со способами снабжение сырьем предприятий общественного питания необходимо их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в определенном количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота.  | 6              |
| 3                                    | Приобретение практических навыков в расчете необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.   | 6              |
| 4                                    | Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья,   |                |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    | продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.   | 6 |
| 5  | Приобретение практических навыков в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья.  | 6 |
| 6  | Работа в качестве дублера бригадира при распределении сырья по цехам в соответствии с производственной программой и составления заданий поварам.   | 6 |
| 7  | Приобретение практических навыков с данными об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая Производственная программа, объеме запланированной продукции и товарооборота.  | 6 |
| 8  | Приобретение практических навыков в изучении используемой на производстве нормативной и технологической документации.  | 6 |
| 9  | Освоение навыков в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.   | 6 |
| 10 | Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии   | 6 |
| 11 | Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции | 6 |
| 12 | Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммой на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением  | 6 |
| 13 | Освоение навыков осуществления контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.   | 6 |
| 14 | Приобретение практических навыков в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, порядка отпуска готовой продукции с производства.   | 6 |
| 15 | Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).  | 6 |
| 16 | Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Ознакомление с графиком выхода на работу и правилами его составления.  | 6 |
| 17 | Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных  | 6 |

|              |  |            |
|--------------|--|------------|
|              | предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).  |            |
| 18           | Приобретение практических навыков обработки первичных данных хронометража, разработки норм труда на выполнение исследуемых операций, а также расчета показателей ожидаемой экономической эффективности.  | 6          |
| 19           | Освоение навыков в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1- 95. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени | 6          |
| 20           | Освоение навыков в качестве дублера шеф-повара при составлении отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции.  | 6          |
| 21           | Участие в работе инвентаризационной комиссии. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.  | 6          |
| 22           | Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения   | 6          |
| 23           | Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения  | 6          |
| 24           | Оформление отчетных документов по практике.  | 6          |
| <b>ВСЕГО</b> |  | <b>144</b> |

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

##### **Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Реализация производственной практики (преддипломной) предполагает наличие базы производственной практики (в организациях общественного питания различных организационно-правовых форм) и наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места для обучающихся, рабочий стол преподавателя, доска;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект технологической документации;
- наглядные пособия, муляжи.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивное оборудование, информационно-справочные программы, Интернет-ресурсы.

Базы практики: предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм, оснащенные современным оборудованием и имеющие высококвалифицированный персонал.

##### **Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- программа производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки;
- договор с организацией на организацию и проведение практики в форме практической подготовки;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- график проведения практики в форме практической подготовки;
- график консультаций.

При реализации рабочей программы производственной практики (преддипломной) в форме практической могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

## Информационное обеспечение производственной (преддипломной) практики

### Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. Москва.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - Москва.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - Москва.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- Москва.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – Москва.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. Москва.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - Москва.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

### Основные источники:

- Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – Москва.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.
- Бондарук, А. М., Дудчик, Н. В. Журихина Л. Н. [и др.] ; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67624> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей;
- Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. - Москва.: Дашков и К, 2013. – 812 с.– Текст: непосредственный.
- Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - Москва.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.
- Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 с. — ISBN 978-985-503-986-1. — Текст : электронный //

Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100370> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

– Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

– Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106848> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

– Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/125424> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

– Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие / . — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 230 с. — ISBN 978-5-7782-2325-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/47692> (дата обращения: 31.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

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

Преддипломная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

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

Продолжительность производственной практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Практика завершается дифференцированным зачетом.

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

Для проведения производственной (преддипломной) практики в техникуме разработана следующая документация:

- положение о практике обучающихся, осваивающих ОПОП СПО;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями на проведение практики;
- приказ о назначении руководителя производственной (преддипломной) практики от техникума;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики;
- график проведения производственной (преддипломной) практики;
- график консультаций и контроля выполнения обучающимися с программы производственной (преддипломной) практики;
- график защиты отчетов по производственной (преддипломной) практике;
- учебно-методическое обеспечение производственной (преддипломной) практики
- индивидуальные задания студентам.

Обучающиеся при прохождении производственной (преддипломной) практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- вести дневники практики;
- выполнять и защищать индивидуальные задания и отчеты по практике.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы;
- оформление отчётных документов по практике.

### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководитель практики от образовательного учреждения:

- устанавливает связь с руководителями практики от организации;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляет контроль правильного распределения студентов в период практики;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные и групповые консультации в ходе практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая на базы практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе;
- контролирует 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;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации практики организует зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю.

Требования к руководителям практики от организации: наличие высшего профессионального образования по профилю специальности, наличие практического опыта, умение оказывать квалифицированную помощь учащимся и давать профессиональные наставления.

Руководитель практики от организации:

- участвует в организации и проведении зачета по практике и экзамена по профессиональному модулю;
- участвует в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвует в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами с периодом прохождения практики;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

### **Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

База производственной практики должна соответствовать следующим требованиям к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающих санитарным правилам и требованиям охраны труда;

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

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организациях общественного питания правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

**Особый порядок организации прохождения практики в форме практической подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидами**

При выборе мест прохождения практики в форме практической подготовки обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

При определении мест производственной (преддипломной) практики в форме практической подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов должны учитываться рекомендации медико- социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся- инвалидом трудовых функций.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

По итогам производственной (преддипломной) практики студенты представляют дневник практики и аттестационный лист, подписанные руководителем практики от предприятия, а также отчет с выполненным индивидуальным заданием (приложение А). Индивидуальное задание студенту дает руководитель выпускной квалификационной работы, в соответствии с темой дипломного проекта.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана производственной (преддипломной) практики.

Итогом производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учетом аттестационного листа и предоставленного отчета для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

Дневник по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки отражает ежедневный объем выполненных работ, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Дневник о выполнении работ по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- тематический план производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки;
- виды выполняемых работ.

Отчет по результатам производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки содержит описание видов выполняемых работ по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки и включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам тематического плана.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта – 14 кегль.

Руководитель практики от образовательного учреждения проверяет дневник и отчет на соответствие программе производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки, наличие документов, отражающих деятельность организации. Студент в последний день производственной практики защищает отчет по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки.

В процессе защиты студент должен кратко охарактеризовать организацию, являющуюся базой практики, изложить основные выводы о деятельности организации, ответить на вопросы руководителя практики. По результатам защиты выставляется дифференцированный зачет по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки.

### **Критерии оценки отчета по производственной практике (преддипломной):**

Основными требованиями, предъявляемыми к отчету по производственной(преддипломной) практике, являются:

- Выполнение программы производственной (преддипломной) практики, соответствие разделов отчета разделам программы.
- Самостоятельность студента при подготовке отчета.
- Соответствие заголовков разделов их содержанию.
- Наличие выводов и предложений по разделам.
- Наличие практических рекомендаций для предприятия, на котором студент проходил производственную (преддипломную) практику.
  - Соблюдение требований к оформлению отчета по производственной (преддипломной) практике.
  - Полные и четкие ответы на вопросы при защите отчета.

Оценку «отлично» заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

студент 4 курса специальности СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
 код и наименование

успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

Преддипломная практика

наименование профессионального модуля

в объеме 144 часов с «      » апреля 202 г по «      » мая 202 г.

наименование организации, юридический адрес

## Виды и качество выполнения работ

| № | Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики  | Количество часов | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (5,4,3,2) |  |
|---|--|------------------|---|--|
|   |  |                  | Оценка руководителя практики организации  | Оценка руководителя практики техникума |
| 1 | Техника безопасности при работе с различными инструментами, инвентарем, оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. | 7                |   |  |
| 2 | Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.   | 7                |   |  |
| 3 | Техника безопасности при работе с различными инструментами, инвентарем, оборудованием при приготовлении холодных блюд и закусок. Организация рабочего места при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.                           | 7                |   |  |
| 4 | Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.  | 7                |   |  |
| 5 | Приготовление сложных холодных закусок, блюд и соусов, используя различные технологии, оборудования и инвентарь.   | 7                |   |  |
| 6 | Соблюдение безопасных приемов труда при работе с пищеварочными котлами, жарочными шкафами. Организация рабочего места при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.  | 7                |   |  |
| 7 | Соблюдение безопасных приемов труда при работе с машинами для обработки овощей, машинами для   | 7                |   |  |

|    |  |   |  |  |
|----|--|---|--|--|
|    | обработки мяса и рыбы.   |   |  |  |
| 8  | Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: супов. Подбор инвентаря, оборудования и приспособления, применяемых при обработке сырья для приготовления супов.   | 7 |  |  |
| 9  | Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Подбор инвентаря, оборудования и приспособления, применяемых при обработке сырья для приготовления соусов.   | 7 |  |  |
| 10 | Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра. Подбор инвентаря, оборудования и приспособления, применяемых при обработке сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.                     | 7 |  |  |
| 11 | Соблюдение безопасных приемов труда при работе с машинами для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Организация рабочего места при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                          | 7 |  |  |
| 12 | Выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.   | 7 |  |  |
| 13 | Выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.   | 7 |  |  |
| 14 | Выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.  | 7 |  |  |
| 15 | Выполнение сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий..  | 7 |  |  |
| 16 | Соблюдение безопасных приемов труда при работе с оборудованием, инвентарем и инструментами, применяемыми при приготовлении холодных и горячих десертов. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов | 7 |  |  |
| 17 | Выполнение различных технологий  | 7 |  |  |

|    |   |     |  |  |
|----|---|-----|--|--|
|    | при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.  |     |  |  |
| 18 | Выполнение различных вариантов приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов, оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов.  | 7   |  |  |
| 19 | Контроль безопасности готовой продукции: сложных холодных и горячих десертов.   | 7   |  |  |
| 20 | Приобретение практических навыков по разработке структуры производства конкретного предприятия и рационального выбор структуры производства.  | 7   |  |  |
| 21 | Приобретение практических навыков по составлению плана-меню предприятия общественного питания, по расчету количества потребителей по графику загрузки зала, общего количества блюд планируемых к выпуску. | 4   |  |  |
|    | Итого   | 144 |  |  |

| Процент результативности (количество зачетов), % | Оценка индивидуальных образовательных достижений |
|--|--|
| от 80 до 100                                     | отлично  |
| от 60 до 79                                      | хорошо   |
| от 30 до 59                                      | удовлетворительно                                |
| от 0 до 29                                       | неудовлетворительно                              |

### **Характеристика производственной и профессиональной деятельности студента во время преддипломной практики**

*В ходе преддипломной производственной практики студентами освоены следующие профессиональные компетенции:*

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

*Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:*

*ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.*

*ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.*

*ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.*

*ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.*

*ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.*

*ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.*

*ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.*

*ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.*

*ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.*

*ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.*

*ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.*

Дата « \_\_\_\_\_ » мая 202 г

Подпись руководителя практики от техникума

Кравец С.А. \_\_\_\_\_ / ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

М.П. \_\_\_\_\_ / ФИО, должность

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

**ОТЧЕТ  
ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

**Организация:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование места прохождения практики)

**Руководитель практики**

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

**Оценка** \_\_\_\_\_

**Руководитель практики от ОУ**

**Кравец Светлана Андреевна**

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

**Оценка** \_\_\_\_\_

**г. Волгоград 2023**