

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
Асмолова Е.В.



(подпись) _____ (Ф.И.О.)

" 31 " 06 2018

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломной)**
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик программы преподаватель Еремина Т.А. _____

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦК «Технологии ресторанного сервиса»
(наименование цикловой комиссии, являющейся ответственной за данную специальность)

_____ (подпись) _____ (дата) Апалихина О.А.
(Ф.И.О.)

ООО «Фабрика Кулинарии»
(наименование организации, являющейся профильной данной специальности)

_____ (подпись ответственного лица) _____ (дата) Генеральный директор Обухов А.В.
(занимаемая должность Ф.И.О.)



РОГРАММА ПРАКТИКИ

1. Цель и задачи производственной (преддипломной) практики

Программа производственной (преддипломной) практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 - «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации техник - технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Производственная (преддипломная) практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена.

Целями освоения производственной (преддипломной) практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной (преддипломной) практики

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь

ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

планирования работы структурного подразделения (бригады);
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
принятия управленческих решений.

ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

-выполнение работ по профессии повар;

3. Организация производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О'ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная (преддипломная) практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПССЗ, календарным графиком учебного процесса.

4. Структура и содержание практики

4.1 Содержание разделов практики

1. Ознакомление с предприятием.

Определение типа предприятия общественного питания. Структура предприятия. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с технологией приготовления сложных блюд

Ознакомление с учредительными документами. Анализ роли и места предприятия в системе рыночных отношений по отношению к основным конкурентам.

2. Управление на предприятии

Ознакомление с организацией управления на предприятии, структурой штата, составом структурных подразделений и их взаимосвязью. Составление схемы организационной структуры управления предприятием, с указанием ее преимуществ и недостатков.

Ознакомление с применяемыми на предприятии экономическими, организационными, распорядительными, правовыми, социально-психологическими методами управления.

Изучение систем оплаты труда на предприятии различных категорий работников (повременная, сдельная, премиальная и т.д.). Ознакомление с порядком осуществления контроля (внешнего и внутреннего) за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Анализ актов или справок проверок контролирующих органов.

3. Выполнение обязанностей дублёров зав. производством, руководителя предприятия.

Выполнение обязанностей директора, зав. производством и других руководителей. Изучение функций управления, реализуемых на данном предприятии (планирование, организация, координирование и т.д.). Делегирование полномочий. Анализ качества и эффективности их выполнения.

Ознакомление с применяемыми на предприятии экономическими, организационными, распорядительными, правовыми, социально-психологическими методами управления.

Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия.

Индивидуальное задание.

Составление нормативно-технологической документации.

4.2 Распределение часов и видов работ по профессиональным модулям

Профессиональный модуль (наименование)	Кол. недель, (часов)	Перечень формируемых компетенций
ПМ 01 «Организация	1/2 недели	ОК 1. Понимать сущность и

<p>процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>(18 часов)</p>	<p>социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
---	-------------------	--

		<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>
<p>МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>1/2 недели (18 часов)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),</p>

		<p>результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
<p>ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p> <p>МДК.04.01.</p> <p>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>1/2 недели (18 часов)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,</p>

		<p>необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>
--	--	---

<p>ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>1/2 недели (18 часов)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в</p>
--	----------------------------------	---

		<p>профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>
<p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации</p>	<p>1 неделя (36 часов)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять</p>

		<p>задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
<p>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Поварское дело</p>	<p>1 неделя (36 часов)</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать</p>

		<p>их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов</p>
--	--	---

		<p>для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>
		<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных</p>

		<p>десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>
ВСЕГО часов	4 недели (144 часа)	

4.3 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
---------------------------------------	------------	------------	-----------------------	------------------	----------------

<p>ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p>	<p>Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. Контроль качества и безопасность подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.</p>	<p>18</p>	<p>ОК 1-9 ПК 1.1-1.3</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>
<p>ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</p>	<p>Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>18</p>	<p>ОК 1-9 ПК 3.1-3.4</p>		<p>выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>

<p>ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p>	<p>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Контроль качества и безопасность готовой продукции</p>	<p>18</p>	<p>ОК 1-9 ПК 4.1-4.4</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>выполнение задания соответствующего вида работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>
--	---	-----------	------------------------------	---	---

<p>ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»</p>	<p>Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасность готовой продукции</p>	<p>18</p>	<p>ОК 1-9 ПК 5.1- ПК 5.2</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>
<p>ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»</p>	<p>Планирование работы структурного подразделения (бригады). Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады). Принятие управленческих решений</p>	<p>36</p>	<p>ОК 1-9 ПК 6.1-6.4</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>
<p>ПМ 07. Выполнение по</p>					

одной или несколькими должностям служащих					
МДК 07.01 Повар	Выполнение работ по профессии повар	36	ОК 1-9 ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	выполнение задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

5. Результаты прохождения практики

Результаты практики определяются программой практики.

По результатам практики руководителями практики от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций (Приложение 1), а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики (Приложение 2). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение 3). По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (Приложение 4). В качестве приложения к дневнику практики обучающийся

оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам практики по профилю специальности) проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессиональных модулей по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом.

При условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации 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.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки выполнения обучающимися видов работ практики, аттестационного листа и характеристики руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырех балльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

6. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по практике

6.1 Фонд оценочных средств (ФОС) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

6.2. Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Фонд оценочных средств формируется в соответствии с П ВГУИТ «Положение о фонде оценочных средств».

7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

7.1. Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум СПО/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С.-М.: «Юрайт».- 2017.-стр. 414

2. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный

ресурс] / Романова Н.К., Китаевская С.В.: учебно-методическое пособие-Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 67 с.

<http://www.iprbookshop.ru/63501.html>

3. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] / Романова Н.К., Хрундин Д.В.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010.— 92. с.

<http://www.iprbookshop.ru/63502.html>

7.2. Дополнительная литература

1. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] / Здобнов А.И., Цыганенко В.А М.: ИКТЦ «Лада», 2010

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] / А.Д. Димитриев: учебное пособие— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 188 с.

<http://www.iprbookshop.ru/62155.html>

3. Хрундин Д.В. Общественное питание. Мир в твоей тарелке: учебное пособие/ [Электронный ресурс] / Д.В. Хрундин [и др.]— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011.— 87 с

<http://www.iprbookshop.ru/63746.html>

4. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.

http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

7.3 Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
2. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий

3. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
6. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
8. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
9. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

7.4 Периодические издания

- 1 .Журнал «Ресторанные ведомости»
- 2 .Журнал «Ресторатор»
- 3 .Журнал «Школа гастронома»
- 4 .Журнал «Экономическая безопасность предприятия»
- 5 .Журнал «Vitamin De»
- 6 .Журнал «Food Technology»

7.5 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению производственной (преддипломной) практики [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2016. – 28 с. - [ЭИ].

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsuet.ru>>.
2. Базовые федеральные образовательные порталы. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <www.gpntb.ru/>.
4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Национальная электронная библиотека. <www.nns.ru/>..
6. Поисковая система «Апорт». <www.aport.ru/>.
7. Поисковая система «Рамблер». <www.rambler.ru/>.
8. Поисковая система «Yahoo» . <www.yahoo.com/>.
9. Поисковая система «Яндекс». <www.yandex.ru/>.
10. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru/>.
11. Российская национальная библиотека. <www.nlr.ru/>.)

9. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики используется материально-техническая база предприятий, располагающих действующим рабочим парком оборудования и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программу составил _____ Т.А. Еремина

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ

Аттестационный лист по _____ практике обучающегося

(ФИО)
обучающегося (-йся) на _____ курсе по специальности СПО

_____ код и наименование
успешно прошёл(-ла) практику по профессиональному модулю

_____ шифр и наименование профессионального модуля
в объеме _____ часов с « _____ » _____ 201__ г. по « _____ » _____ 201__ г.
В _____

_____ наименование организации, юридический адрес

МП.

Виды и качество выполнения работ в период			практики
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Профессиональные компетенции	№ задания по ФОС	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
			Выполнено Не выполнено Выполнено не полностью

ИТОГО: _____ часов			

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата
М.П.

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики

Ф.И.О. _____
 группы _____ специальности _____

Обучающийся прошёл(-ла) _____ практику
 на _____

(наименование предприятия)
 с «___» _____ 201___ г. по «___» _____ 201___ г.

Место работы _____ должность _____
 За время пребывания на практике проявил(-а) себя следующим образом:
 Отношение к производственной работе: _____
 Степень выполнения программы практики: _____

Выполнение индивидуального задания: _____
 Трудовая дисциплина и поведение на рабочем месте: _____

Соответствие теоретической подготовки требованиям к специалисту СЗ: _____

Освоенные общие компетенции (указать освоенные компетенции из представленного во ФГОС перечня ОК):

Общие замечания и предложения, пожелания:

Результат практики заслуживает оценку: _____

Дата «__» _____ 201___ г. Подпись руководителя практики _____

 /ФИО, должность/

Подпись ответственного лица организации _____

 /ФИО, должность/

М.П.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия _____

Специальность _____
(шифр, _____ наименование специальности)

ДНЕВНИК ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРАКТИКЕ

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по специальности)

(группа) _____ (ф.и.о.)

Адрес деканата: 394036, г. Воронеж, Ленинский пр-т, 14, ВГУИТ, факультет среднего профессионального образования; телефон (8-473)-249-93-79, факс (8-473)- 249-93-79.

Воронеж - 201__ г.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия _____

Специальность _____
(шифр, _____ наименование специальности)

по **Отчет** практике

Выполнил обучающийся группы _____

_____ (ф.и.о.)

_____ (подпись)

Проверили:

_____ (должность руководителя от организации)

_____ (ф.и.о.)

_____ (оценка) _____ (подпись)

М.П. _____ (дата)

_____ (должность руководителя от университета)

_____ (ф.и.о.)

_____ (оценка) _____ (подпись)

_____ (дата)

Воронеж - 201__ г.

**ЛИСТ
согласования программы практики**

Учебный год 2016

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании цикловой комиссии технологии ресторанного сервиса

протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____ Апалихина О.А.

РАССМОТРЕНА
на заседании методической комиссии по направлению подготовки

протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель методической комиссии _____
(подпись) (Ф.И.О)

Разработчик:

ВГУИТ ФСПО
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

О.А. Апалихина
(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)