


МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / И.Ф. Пелевина  
« 22 » 04 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной  
и методической работе

 В.Г. Шубасва  
« 22 » 04 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОВЗ</b>	<b>14</b>
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>17</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа преддипломной практики является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида 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.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку в выполнении выпускной квалификационной работы, развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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-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.

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 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 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.

ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа .

ДПК 7.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование.

ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками.

ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа.

ДПК 7.2.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.

ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.

ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места.

ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

ДПК 7.3.3. Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.

ДПК 7.3.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

## **1.2. Цели и задачи программы преддипломной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики**

**Целью** преддипломной практики является углубление первоначального практического опыта обучающегося, подготовка обучающегося к самостоятельной трудовой деятельности.

**Задачами** преддипломной практики является:

- приобретение навыков организации структурного подразделения;
- участие в планировании основных показателей производства;
- выполнение работ по одной или нескольким должностям служащих;
- дублирование работы заведующего производством;
- обоснование актуальности темы выпускной квалифицированной работы и подборка материалов для ее оформления.

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики**

Программа преддипломной практики рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы преддипломной практики является углубление первоначального практического опыта, а также развитие у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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 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 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.
ДПК 7.1.1	Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа .
ДПК 7.1.2	Подготавливать для анализа приборы и оборудование.
ДПК 7.1.3	Выполнять анализы в соответствии с методиками.
ДПК 7.1.4	Оформлять протоколы анализа.
ДПК 7.2.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
ДПК 7.2.2	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место повара к работе.
ДПК 7.2.3	Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.
ДПК 7.3.1	Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места.
ДПК 7.3.2	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
ДПК 7.3.3	Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.
ДПК 7.3.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.
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-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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план и содержание программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Ознакомление с производством. Инструктаж по технике безопасности Организация рабочего места при организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Приемка, подготовка и контроль качества сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Сбор материала для отчета	6
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Сбор материала для отчета	4
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции Сбор материала для отчета	4
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок. Сбор материала для отчета	4
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Сбор материала для отчета	6
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных холодных соусов. Сбор материала для отчета	4



ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных супов. Сбор материала для отчета	6
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных горячих соусов. Сбор материала для отчета	4
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Сбор материала для отчета.	4
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Сбор материала для отчета.	10
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Сбор материала для отчета.	6
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Сбор материала для отчета.	6
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Сбор материала для отчета.	4
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.. Сбор материала для отчета.	4
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Сбор материала для отчета.	4
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Организация рабочего места при организации процесса приготовления сложных горячих десертов. Сбор материала для отчета.	4

ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Планирование выполнения работ исполнителями. Сбор материала для отчета.	2
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	Организация работы трудового коллектива. Сбор материала для отчета.	2
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Сбор материала для отчета.	4
ПК 6.4	Контролировать и оценка результатов выполнения работ исполнителями	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды. Сбор материала для отчета.	4
ПК 6.5	Оформление и ведение учетно-отчетной документации.	Основные формы документов, порядок их заполнения. Сбор материала для отчета.	2
ДПК 7.1.1	Лабораторная посуда различного назначения.	Ознакомление с лабораторной посудой для анализов сложной кулинарной продукции. Сбор материала для отчета.	2
ДПК 7.1.2	Приборы и оборудование лабораторного назначения	Ознакомление с приборами и оборудованием лаборатории. Сбор материала для отчета.	2
ДПК 7.1.3	Методики анализов сложной кулинарной продукции.	Ознакомление с методиками для анализов полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и готовых кулинарных блюд и изделий. Сбор материала для отчета.	6
ДПК 7.1.4	Оформление лабораторной документации.	Оформление протоколов анализа, лабораторных журналов. Сбор материала для отчета.	2
ДПК 7.2.1	Организация рабочего места повара	Изучение инструкций по организации рабочего места повара. Сбор материала для отчета.	2
ДПК 7.2.2	Инвентарь и оборудование повара различного назначения	Ознакомление с инвентарем и оборудованием повара. Сбор материала для отчета.	2
ДПК 7.2.3	Изготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	Изготовление и оформление сложных кулинарных блюд. Изготовление и оформление сложных напитков. Изготовление и оформление сложных кулинарных изделий. Сбор материала для отчета.	8
ДПК 7.3.1	Организация рабочего места кондитера.	Изучение инструкций по организации рабочего места кондитера. Сбор материала для отчета.	2
ДПК 7.3.2	Изготовление, оформление и презентация теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	Изготовление теста. Изготовление и презентация полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции. Сбор материала для отчета.	6
ДПК 7.3.3	Изготовление отделочных	Изготовление отделочных полуфабрикатов для десертов и кондитерской	6

	полуфабрикатов, десертов, кондитерской и шоколадной продукции.	продукции. Изготовление сложных десертов. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции. Сбор материала для отчета.	
ДПК 7.3.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	Подготовка инвентаря, оборудования кондитера к работе. Сбор материала для отчета.	2
		Подготовка отчета	4
		Дифференцированный зачет	6
Итого :			144

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

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной (преддипломной) практики проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **4.2. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:**

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа производственной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики.
- 

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий,  
Интернет-ресурсов**

#### **Нормативная литература:**

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2018.- III, 10 с.

2. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2017 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.

4. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2017 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 10 с.

5. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ.

2010 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2009. – III, 11 с. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ – 29.

### **Основная литература:**

1. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с.
3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 373 с.
4. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 480 с.
6. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник для бакалавров / Калачев С. Л. — 2-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 477 с.
5. М.П. Могильный Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2019. – 570 с.
6. Ковен С. Технологии хлебопечения. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2017. – 416 с.
7. Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2016. – 539 с.
8. Размыслович Г.П. Якубовская С.И. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 343 с.
9. Дж. Хамельман Хлеб. Технология и рецептуры. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2019. – 544 с.
10. Лихачева Е. И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : Учебное пособие .— 1 .— Москва ; Москва : Издательский дом "Альфа-М" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 304 с.

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://docs.kodeks.ru/document/901751351> – Российская Федерация. Законы. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный

ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> – 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. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

4. <http://fcior.edu.ru/>

5. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)

6. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

7. [www.technormativ.ru](http://www.technormativ.ru)

8. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

9. [www.ugunok.ru](http://www.ugunok.ru)

#### **Периодические издания:**

- a. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
- b. Пищевая промышленность
- c. Общепит. Бизнес и искусство
- d. Ресторатор
- e. Торговое оборудование
- f. Рестораны и гостиницы
- g. Кондитерское и хлебопекарное производство
- h. Хлебопечение России
- i. Хлебопродукты

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики**

Проводится преддипломная практика по 6 часов в день, последовательно по темам. Преддипломная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций.

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих прохождение производственной практики: наличие высшего образования соответствующее профилю специальности.

### **5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики.

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от колледжа с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой.

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от колледжа и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;



помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики.

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1, ПК 1.2., ПК 1.3. Организовывать подготовку мяса, рыбы, домашней птицы и полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции	- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по контролю соблюдения требований к сырью при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы и полуфабрикатов для	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за

	<p>приготовления сложной кулинарной продукции - демонстрация навыков организации рабочего места;</p> <p>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p>	качеством выполнения работ.
<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3</p> <p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ..
<p>ПК 3.1., ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, сложных блюд из рыбы, мяса и и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ.
<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <p>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ.
<p>ПК 5.1, ПК 5.2</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- демонстрация навыков последовательности подготовки</p>	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ.

	рабочего места;	Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ.
<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5</p> <p>Участвовать в планировании основных показателей производства. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>- демонстрация умения планирования основных показателей производства;</p> <p>- демонстрация основных приемов организации работы исполнителей;</p> <p>- демонстрация принципов и видов планирования работы бригады (команды).</p> <p>- демонстрация правил и принципов разработки должностных обязанностей;</p> <p>- демонстрация правил ведения графиков работы, табеля рабочего времени;</p> <p>- демонстрация способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>- демонстрация знаний основных форм документов.</p>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ.</p> <p>Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ.</p>
<p>ДПК 7.1.1, ДПК 7.1.2, ДПК 7.1.3, ДПК 7.1.4, ДПК 7.2.1, ДПК 7.2.2, ДПК 7.2.3, ДПК 7.3.1, ДПК 7.3.2, ДПК 7.3.3, ДПК 7.3.4</p> <p>Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа. Подготавливать для анализа приборы и оборудование. Выполнять анализы в соответствии с методиками. Оформлять протоколы анализа. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки</p>	<p>- демонстрация умения пользоваться лабораторной посудой различного назначения;</p> <p>- демонстрация подготовки для анализа приборов;</p> <p>- демонстрация подготовки для анализа оборудования;</p> <p>- соблюдение правил санитарии и гигиены;</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при работе в лаборатории;</p> <p>- демонстрация выполнения анализов полуфабрикатов, сложной холодной и горячей кулинарной продукции в соответствии с методиками;</p> <p>- демонстрация выполнения анализов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий изделий в соответствии с методиками;</p> <p>- демонстрация выполнения анализов сложных десертов в соответствии с методиками;</p>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ.</p> <p>Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ.</p>

и кулинарные изделия. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции. Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	- демонстрация оформления протоколов анализов в соответствии с нормативной документацией; - соблюдение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; - демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места к работе; - демонстраций приготовления полуфабрикатов, сложных горячих кулинарных блюд; - демонстраций приготовления сложных напитков; - демонстраций оформления и презентации сложных кулинарных блюд и напитков; - соблюдение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; - демонстраций приготовления полуфабрикатов теста, кондитерской и шоколадной продукции; - демонстраций приготовления сложных десертов; - демонстраций приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - демонстраций приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - демонстрация оформления и презентации сложной кондитерской и шоколадной продукции; - демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---------------------------------	--	-------------------------------------

компетенции)		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</li> </ul>	<p>Характеристика с места прохождения практики.</p> <p>Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной (преддипломной) практики</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;</li> <li>- факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</li> </ul>	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;</li> <li>- демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений находить и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.</li> </ul>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков использования информационнокоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- факт участия в проектной деятельности</li> </ul>	

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;</li> <li>- демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация личной ответственности за работу членов команды;</li> <li>- демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий</li> </ul>	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</li> </ul>	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения современных технологических методов в профессиональной деятельности.</li> <li>- способы, необходимые для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	

## РЕЦЕНЗИЯ

на программу преддипломной практики

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) по данной специальности. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы. Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке рабочих программ и состоит из пояснительной записки, тематического плана с указанием затрат времени для обработки каждой темы, содержания практики и списка рекомендованных источников. Преподавателем составлен тематический план с указанием затрат рабочего времени для обработки каждой темы. Обозначены требования к материально-техническому оснащению, для проведения преддипломной практики, а также требования к кадровому обеспечению образовательного процесса в рамках проведения преддипломной практики. Разработаны формы и методы контроля оценки результатов обучения по контролю за формированием у студентов профессиональных и общих компетенций.

Паспорт программы обоснованно отражает содержание дисциплины, ее роль и место в подготовке специалиста среднего звена, раскрывает цели и задачи. Тематический план и содержание преддипломной практики дисциплины раскрывает последовательность прохождения тем, соответствует тематическому плану и распределению производственных часов. Программа преддипломной практики заслуживает рекомендации к использованию в учебном процессе обучающихся по специальности 19.02.10 Технология бродпродукции общественного питания.

Рецензент: \_\_\_\_\_



Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клуб кейтеринг.