



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Форма обучения заочная

Владивосток 2020

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года, № 384

Разработана:

Царёва О.И., мастер производственного обучения КСД ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании  
Протокол № 9 от «18» 05 2020 г.  
Председатель ЦМК  Мокшина И.В.

Согласована:

Директор ОАО «Нанозкс»



Ж.С. Гаффоров

## Содержание

1	Основные положения программы производственной (преддипломной) практики	4
2	Результаты практики	12
3	Структура и содержание практики	14
4	Условия организации и проведения практики	18
5	Контроль и оценка результатов практики	29
	Приложение А Образец оформления направления на практику	31
	Приложение Б Образец примерного оформления индивидуального задания на практику	32
	Приложение В Образец примерного оформления дневника практики	33
	Приложение Г Образец оформления аттестационного листа	34
	Приложение Д Образец оформления характеристики деятельности студента	36
	Приложение Ж Рекомендации оформления отчета практики	37
	Приложение И Образец оформления титульного листа отчета практики	38

## **1. Основные положения программы производственной (преддипломной) практики**

### **1.1. Место преддипломной практики в структуре ООП**

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) (далее практика), является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения 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

### **1.2. Цели и задачи практики**

Целью преддипломной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, является закрепление и углубление обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Задачами практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по специальности; формирование личностных качеств, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе менеджера; подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Производственная практика (преддипломная) студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ООП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

С целью овладения видами профессиональной деятельности студент в ходе практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:**

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печений для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**Вид профессиональной деятельности:**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**уметь:**

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.

**Вид профессиональной деятельности:**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

**иметь практический опыт:**

- 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;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыров;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, разных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера ( массы) рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

**Вид профессиональной деятельности:**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**иметь практический опыт:**

- 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;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий,
- оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**Вид профессиональной деятельности:**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

**уметь:**

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
  - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
  - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
  - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
  - технологию приготовления сложных холодных десертов:
    - фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
  - технологию приготовления сложных горячих десертов:
    - суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
  - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
  - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
  - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
    - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
  - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
  - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
  - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
  - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
  - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
  - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
  - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
  - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Вид профессиональной деятельности:**

**Организация работы структурного подразделения**

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады команды;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

**2. Результаты практики**

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата практики</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК):

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих 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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения	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.

## 1. Структура и содержание программы практики

### 1.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в часах)	Сроки проведения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6	4 курс
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6	
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	6	
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	12	
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	12	
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	12	
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.	12	

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	6	
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	6	
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	6	
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6	
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	6	
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	6	
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	6	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	6	
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	6	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	6	
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	6	
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	4	
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	4	
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	4	

### 3.2 Содержание практики

ВПД	Содержание работ	Объем часов
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	знакомство с заготовочными цехами предприятия	16
	приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбного сырья	
	приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья	
	разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбного сырья, проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов из рыбного сырья	
	приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мясного сырья	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	12
	проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	12
	приготовление сложных холодных соусов	12
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	приготовление сложных горячих супов	12
	приготовление сложных горячих соусов	6
	приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	6
	приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	6
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	6
	приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	6

	приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	6
Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов	приготовление сложных холодных десертов	6
	приготовление сложных горячих десертов	6
Организация работы структурного подразделения	работа с нормативной документацией	12
	анализ ассортимента продукции и меню анализ безопасности выпускаемой продукции	8
	соблюдение правил охраны труда на производстве составление калькуляционных карт	6
Всего		144

## 4 Условия организации и проведения практики

### 4.1. Общие положения

Организация и проведение практики осуществляется на основании приказа по ВГУЭС, в котором определяется вид и сроки проведения практики, место прохождения практики, руководители практики из числа преподавателей и мастеров производственного обучения КСД ВГУЭС и профильной организации.

Перед началом практики проводится организационное собрание, которое имеет цель ознакомления студентов с приказом, сроками, порядком организации практики, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности.

#### Сведения о местах проведения практик

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями/ в колледже, структурных подразделениях университета.

#### Руководитель практики:

- проводит организационное собрание по практике, доводит до сведения студентов цели и задачи, форму и сроки представления отчета о прохождении практики;

- разрабатывает индивидуальные задания для студентов, выполняемые в период практики (форма индивидуального задания для студента определяется программой практики);

- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП СПО;

- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

- оценивает результаты прохождения практики студентами.

#### Руководитель практики от профильной организации:

- организует практику студентов в соответствии с программой практики и заключенным договором на практику;

- создает необходимые условия для выполнения программы практики, определяет рабочие места студентам, обязанности и круг выполняемых в период практики задач, не допускает использование студентов-практикантов на должностях, не предусмотренных программой практики;

- взаимодействует с руководителем практики и согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

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

- проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

#### Перед практикой студент обязан:

- присутствовать на организационном собрании;

- согласовать место прохождения практики с руководителем и ознакомиться с программой практики;

- получить индивидуальное задание и отчетные документы на практику;

#### Во время практики студент обязан:

- своевременно прибыть на место практики с предъявлением направления;

- соблюдать внутренний распорядок, соответствующий действующим нормам

трудового законодательства;

- выполнять требования охраны труда и режима рабочего дня, действующие в данной организации (учреждении);
- подчиняться действующим в организации, учреждении правилам;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- полностью выполнять виды работ, предусмотренные заданиями практики;
- ежедневно заполнять дневник практики;
- по окончании практики оформить в строгом соответствии с требованиями настоящей программы отчетные документы практики;
- сдать отчет по практике в установленные руководителем сроки.

Для прохождения практики студенту выдается:

- направление на практику (Приложение А)
- индивидуальный договор на практику, который заключается между Колледжем сервиса и дизайна и учреждениями, организациями и предприятиями независимо от их форм собственности, в соответствии с которыми последние обязаны предоставлять места для прохождения практики студентам-практикантам.

- индивидуальное задание (Приложение Б)

К участию практики допускаются студенты:

- успешно завершившие обучения по основной образовательной программе СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемой в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

С момента зачисления практикантов на рабочие места на время прохождения преддипломной практики на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии, в учреждении или организации!

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

Студент может самостоятельно выбирать место прохождения практики, согласовав его с руководителем от КСД ВГУЭС, если программа практики будет реализована в данной организации (предприятии) в полном объеме.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, имеют право проходить учебную практику в организации (предприятии) по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом, к которому допускаются студенты, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Дифференцированный зачет включает в себя защиту отчета по практике. Защита отчёта - в последний день практики. Результаты защиты отчетов по практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине (без уважительной причины), направляется на практику повторно, в свободное от учебы время.

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку. После устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

## 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика (преддипломная) должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями. В период прохождения преддипломной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

## 4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Нормативно-правовая документация:

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей";

2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания;

4. СанПиН 42-123-4117-86. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

5. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М. : Дом Славянской книги, 2015.

### Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.:Юрайт, 2019. — 332 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037> (дата обращения: 27.01.2020).
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2020)
3. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М. :Дашков и К, 2018. - 208 с.: - Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/415315> (дата обращения: 27.01.2020)
4. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт].- URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1031132> (дата обращения: 27.01.2020)
5. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М. :Дашков и К, 2018. - 208 с.: - Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/415315> (дата обращения: 27.01.2020)
6. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд. — М. : Дашков и К°, 2018. — 336 с. : ил. —Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный // ЭБС Университетская библиотека ONLINE [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162> (дата обращения: 28.01.2020).
7. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В.

- Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 274 с.- Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1048321> (дата обращения: 28.01.2020)
8. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие : [12+] / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. — 604 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
  9. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие : [12+] / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2016. — 351 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
  10. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — М.: КноРус, 2019. — 578 с. — Текст : электронный // ЭБС BOOK [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/931854> (дата обращения: 28.01.2020).
  11. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 376 с. : Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
  12. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177> (дата обращения: 21.10.2020). — Текст : электронный.

#### ***Дополнительные источники:***

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 268 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750> (дата обращения: 27.01.2020).
2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения: 27.01.2020)
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — М.: КноРус, 2020. — 321 с. — Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. URL: <https://book.ru/book/932123> (дата обращения: 27.01.2020).
4. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с.,- Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/983545> (дата обращения: 27.01.2020)
5. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — М.: «Дашков и К°», 2019. - 140 с. - Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081805> (дата обращения: 27.01.2020)
6. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие : [12+] / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. — 604 с. : ил., табл., схем. — Текст : электронный // ЭБС Университетская библиотека ONLINE [сайт]. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505> (дата обращения: 27.01.2020).

7. Постников, С.И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С.И. Постников ; Ставрополь : СКФУ, 2016. – 106 с. : Текст : электронный // ЭБС Znanium [сайт]/ – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459220> (дата обращения: 28.01.2020).
8. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — М.: КноРус, 2020. — 205 с. Текст : электронный // ЭБС BOOK [сайт].—URL: <https://book.ru/book/934013> (дата обращения: 28.01.2020).
9. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453802> (дата обращения: 21.10.2020).
10. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с. – . Текст : электронный // ЭБС Университетская библиотека ONLINE [сайт]. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> (дата обращения: 28.01.2020).
11. Максимович, М.И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие : [12+] / М.И. Максимович. – Минск : РИПО, 2017. – 284 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487918> (дата обращения: 28.01.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-709-6. – Текст : электронный.

***Интернет-ресурсы:***

1. Ресурс Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>
2. Ресурс Электронно-библиотечная система Книга Фонд <http://www.knigafund.ru/>
3. Ресурс Рубрикой: [www.rubricon.com](http://www.rubricon.com)
4. Ресурс Научная электронная библиотека (НЭБ): [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)
5. Ресурс <http://worldskills.ru/chempionaty/>

**5 Контроль и оценка результатов практики**

Контроль и оценка результатов практики осуществляется руководителями практики в период посещения баз практики, консультирование студентов, беседы с руководителями практики от предприятий и по окончании практики - посредством анализа отчетных документов, представленных студентом вместе с отчетом по практике.

Результатом освоения практики является овладение профессиональными (ПК):

Коды формируемых компетенций	Результаты освоения учебной практики (приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной)</p> <p>Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>отчет обучающегося.</p>

	<p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</li> <li>- подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного мяса .</li> </ul>	
<p>ПК1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>- подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной)</p> <p>Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>отчет обучающегося.</p>
<p>ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики</p>

<p>приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы.</li> </ul>	<p>(преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;</li> <li>- оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;</li> <li>- оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.</p>
<p>ПК 2.3. Организовывать и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение технологического процесса приготовления</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе</p>

проводить приготовление сложных холодных соусов.	сложных холодных соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача соусов в соответствии с выбранным ассортиментом	производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	- выполнение технологического процесса приготовления сложных супов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-выполнение технологического процесса приготовления горячих соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. - грамотная организация	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной

	<p>рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий.</li> <li>- определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба.</li> <li>- выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</li> <li>- соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе.</li> <li>- соблюдение правил проведения бракеража.</li> <li>- использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.</li> </ul>	<p>практике (преддипломной) отчет обучающегося.</p>
<p>ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ).</li> <li>- знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции.</li> <li>- последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой.</li> <li>- знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний.</li> <li>- знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной)</p> <p>Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать</li> </ul>	
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек.</li> <li>- использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек.</li> <li>- последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой.</li> <li>- выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</li> <li>- знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</li> <li>- определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной)</p> <p>Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.</p>
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной)</p> <p>Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</li> <li>- умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции.</li> </ul>	
ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.</li> <li>- приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</li> <li>- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов в соответствии с технологией.</li> <li>- правильность оформления и отделки сложных холодных и десертов в соответствии с традициями и современными направлениями.</li> <li>- соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных.</li> <li>- соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной)</p> <p>Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>отчет обучающегося.</p>
ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.</li> <li>- оформление и отделка сложных горячих десертов в соответствии с традициями и современными направлениями.</li> <li>- приготовление сложных горячих десертов используя</li> </ul>	<p>Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной)</p> <p>Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной)</p> <p>отчет обучающегося.</p>

	<p>различные технологии, оборудование и инвентарь, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</p> <p>- приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов соответствии с технологией.</p> <p>- соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов.</p>	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации	- полнота анализа динамики товарооборота по конкретной группе продовольственных или непродовольственных товаров на предприятии	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителям	-аргументированность плана текущей работы исполнителей на определенный период	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.
ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива	- полнота анализа управленческой деятельности торгового предприятия	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.
ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- обоснованность выбора вариантов оценки работы персонала предприятия за отчетный период	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной практике (преддипломной) отчет обучающегося.
ПК 6.5. Оформлять учетно-отчетную документацию	- соблюдение этапов проведения инвентаризации, - внимательность, правильность и аккуратность при учете и списании материальных ценностей и оформлении	Оценка деятельности студента в процессе производственной практики (преддипломной) Оценка в ходе защиты отчета по производственной

	соответствующих документов	практике (преддипломной) отчет обучающегося.
--	----------------------------	---

По окончании практики студенты предоставляют руководителю документы, свидетельствующие о выполнении программы практики в полном объеме:

- дневник и отчет по практики в соответствии с содержанием индивидуального задания;
- аттестационный лист по практике об уровне освоения профессиональных компетенций
- характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Дневник практики (Приложения В) ведется студентом ежедневно, в котором прописывается дата, указываются виды и объем работ, выполненных за день, а также проставляется оценка и подпись руководителя практики от предприятия.

По итогам практики руководителями формируется аттестационный лист (Приложение Г), содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика (Приложение Д) по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Дневник, характеристика заверяются печатью и подписью руководителя практики от предприятия.

На протяжении всего периода работы в организации студент должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета о практике своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Для составления, редактирования и оформления отчета студентам рекомендуется отводить последние 2-3 дня производственной практики. Отчет студента о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материалы.

Форма отчета по прохождению практики должна отражать выполнение индивидуального задания программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики организации (предприятия). Отчет должен содержать анализ деятельности организации (предприятия), выводы о приобретенных навыках и практического опыта по конкретным видам работ. Рекомендации написания и оформления отчета прописаны в Приложении Ж, титульный лист (Приложение З).

Оформленный отчет и дневник представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса. Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании собеседования, наблюдений за самостоятельной работой практиканта, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации, экспертного заключения по освоенным общим и профессиональным компетенциям в период практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец примерного оформления направления на практику

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА»**  
**(ВГУЭС)**  
**КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА**  
**ул. Добровольского, 20, г. Владивосток, 690092, тел. 265-81-69, факс 265-85-16**

---

НАПРАВЛЕНИЕ № \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

Направляется для прохождения

\_\_\_\_\_ (учебной практики/ производственной практики (по профилю специальности) / производственной практики (преддипломной))

в \_\_\_\_\_ (город, организация / предприятие, отдел/подразделение)

Продолжительность практики с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ в 201\_ г.

Руководитель практики от учебного заведения \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество, должность

Телефон для контакта:

Эл. почта: \_\_\_\_\_

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

-----  
*Контрольный отрывной талон к направлению (отправляется в колледж в 10-дневный срок)* \_\_\_\_\_

Наименование предприятия

Сообщает, что студент \_\_\_\_\_

Прибыл к месту практики \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. и направлен в

в должности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ученика, рабочего, дублера и т.д.

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ должность, ФИО, № телефона

Адрес (прописка) студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ для студентов, выезжающих в другие населенные пункты

Адрес места работы \_\_\_\_\_

МП \_\_\_\_\_

Подпись руководителя \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### Образец примерного оформления индивидуального задания на практику

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
Высшего образования  
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»  
*Колледж сервиса и дизайна*

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. Директора по УПР

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Студент (ка) \_\_\_\_\_  
*Фамилия Имя Отчество*

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_ курсе, группа \_\_\_\_\_ по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
прошел(ла) *производственную практику (преддипломную)*  
в объеме 144 часов

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

в организации \_\_\_\_\_  
*наименование организации, юридический адрес*

Виды и объем работ в период производственной практики (преддипломной):

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

Срок сдачи отчета по практике « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

Руководитель практики от ОУ

Ф.И.О.

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**  
**Образец примерного оформления дневника практики**

**ДНЕВНИК**  
**прохождения производственной практики**  
**(преддипломной)**

Студент \_\_\_\_\_  
Фамилия Имя Отчество \_\_\_\_\_  
Специальность/профессия \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
Сроки прохождения с « \_\_\_\_\_ » по « \_\_\_\_\_ »

Инструктаж на рабочем месте «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г \_\_\_\_\_  
дата подпись Ф.И.О. инструктирующего

Дата	Описание выполнения производственных заданий (виды и объем работ, выполненных за день)	Оценка	Подпись руководителя практики
2-3 дня	Оформление отчёта практики		
последний день	Дифференцированный зачет		

Руководитель \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

М.П.

1. Дневник ведется по каждому разделу практики.
2. В начале дневника заполняется график прохождения практики по датам и количеству дней, в соответствии с программой практики, делается отметка о проведенном инструктаже по охране труда.
3. Ежедневно в графе «Описание выполнения производственных заданий» записывается проведенная работа в соответствии с программой практики и указанием непосредственного руководителя, а также заносятся подробные описания действий, студента на практике.
4. В записях следует четко выделить:
  - с чем ознакомился
  - что видел и наблюдал
  - что было проделано самостоятельно
5. В графе «Оценка» и «Подпись руководителя практики» учитывается выполнение указаний по ведению дневника, проставляется оценка качества проведенных самостоятельных работ.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»  
Колледж сервиса и дизайна

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (преддипломной)

Студент \_\_\_\_\_

*Фамилия Имя Отчество*

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности \_\_\_\_\_

*код и наименование*

успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломную)

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и \_\_\_\_\_ горячих десертов; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

*наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ часов в период с \_\_\_\_\_ 20\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_ г.

в \_\_\_\_\_

*наименование организации*

#### Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

#### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (преддипломной)

За период прохождения производственной практики (преддипломной) обучающийся (аяся) углубил(а) первоначальный практический опыт, а также развил (а) общие и профессиональные компетенции:

#### Профессиональные компетенции:

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 горячих 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

Общие компетенции:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

М.П.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

### Образец примерного оформления характеристики деятельности студента

#### ХАРАКТЕРИСТИКА

##### о прохождении производственной практики (преддипломной) практики

Студент \_\_\_\_\_  
(*ФИО студента*) \_\_\_\_\_ № курса/группы \_\_\_\_\_  
проходил практику с \_\_\_\_\_ 201\_ г. по \_\_\_\_\_ 201\_ г.  
на \_\_\_\_\_  
*название предприятия*

в подразделении \_\_\_\_\_  
*название подразделения*

За период прохождения практики студент посетил \_\_\_\_\_ дней, из них по уважительной причине отсутствовал \_\_\_\_\_ дней, пропуски без уважительной причины составили \_\_\_\_\_ дней.

Студент соблюдал/не соблюдал трудовую дисциплину и /или правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности:

Студент не справился со следующими видами работ:

За время прохождения практики показал, что

*Фамилию Имя практиканта*

что умеет/не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен/не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/не умеет работать в команде, высокая/низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя \_\_\_\_\_

За время производственной практики (преддипломной) студент показал готовность к самостоятельной профессиональной деятельности по специальности \_\_\_\_\_.

За время проведения практики студентом был подготовлен материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

Результат практики: \_\_\_\_\_

*Программа практики выполнена успешно в полном объеме /программа практики выполнена не в полном объеме. / программа практики не выполнена*

Руководитель практики от предприятия, организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(*Ф.И.О.*) (*подпись*)

М.П.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

## ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

### Рекомендации оформления отчета практики

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04\_1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам. Структура и правила оформления».

Рекомендуется следующий порядок размещения структурных элементов в отчете:

1. Титульный лист;
2. Направление на практику;
3. Индивидуальное задание;
4. Дневник по практике;
5. Характеристика на практиканта;
6. Аттестационный лист;
7. Отчет о выполнении заданий по практике;
  - 7.1 Содержание;
  - 7.2 Введение;
  - 7.3 Основная часть;
  - 7.4 Заключение;
  - 7.5 Список использованных источников;
  - 7.6 Приложения.

Структурные элементы перечислены в порядке размещения их в документе.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель.

**Титульный лист** это первая (заглавная) страница работы (Приложению 3)

**Содержание** - перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

**Введение** - включает задание на практику, содержащее цели и задачи её прохождения.

**Основная часть** - разделяется на несколько частей, согласно индивидуального задания.

**Заключение** – содержит в себе все выводы, итоги, от проведенных анализов, действий, отражающих полученные практические навыки исполнителя. Формулировать их нужно кратко и чётко.

**Список использованных источников** – составляется в строгом соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04\_1.005-2015 (п. 4.9). Обязательные элементы библиографического описания книги:

- фамилия и инициалы автора;
- полное название книги;
- место издания;
- издательство;
- год издания;
- количество страниц.

Все данные о книге разделяются в библиографическом описании условными разделительными знаками (точка, тире, двоеточие).

Минимальное количество источников - 5

**Приложения** - раздел, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии изображения, схемы, и т.д., по перечню приложений, указанному в программе практики. *Объём отчёта по практике по профилю специальности – от 10 до 15 листов, по преддипломной практике 15-20 листов формата А4 (без учёта приложений).*

## ПРИЛОЖЕНИЕ И

### Образец оформления титульного листа отчета практики

	МИНОБРНАУКИ РОССИИ
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
	«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» <i>структурное подразделение СПО</i>

## ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (преддипломной)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

период с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Студент группы \_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
*подпись*

Организация:

Руководитель практики \_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
*подпись*

Отчет защищен:  
с оценкой \_\_\_\_\_

Владивосток 20\_\_



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения промежуточной аттестации по  
производственной практике (преддипломной)

программы подготовки специалистов среднего звена

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Базовая подготовка

Форма обучения заочная

Владивосток 2020

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломной) разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384

Разработана:

Шекеро Н.Э., преподаватель КСД ВГУЭС

Царёва О.И., мастер производственного обучения КСД ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании  
Протокол № 9 от «18» 05 2020 г.  
Председатель ЦМК  Мокшина И.В.

Согласована:

Директор ОАО «Наноэкс»



Ж.С. Гаффоров

## 1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практике (преддипломной) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачёта с использованием оценочного средства – защита отчета по практике (собеседование).

## 2 Планируемые результаты обучения по практике, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

1- в соответствии с рабочей программой практики

Вид профессиональной деятельности	Код	Результат освоения
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих 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
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения	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.

### 3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
П1	разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Отчет по практике по ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
П2	расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
П3	организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
П4	подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печений для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
П5	контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
У1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
У2	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
У3	проводить расчеты по формулам	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
У4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
У5	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
У6	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
У7	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Отчет по практике ПМ.01	<i>Задание на практику</i>
31	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
32	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
33	виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
34	основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
35	требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
36	требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
37	способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
38	основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
39	методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
310	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
311	технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
312	варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
313	способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
314	актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
315	правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
316	требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	Отчет по практике ПМ.01 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
П1	разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
П2	расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
П3	проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
П4	организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
П5	приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
П6	сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и	Отчет по практике	<i>Задание на практику</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
	отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	ПМ.02	
П 7	декорирования блюд сложными холодными соусами	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
П 8	контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
У1	использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
У2	проводить расчеты по формулам	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
У3	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
У4	выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
У5	выбирать температурный и временной режим для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
У6	оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику</i>
31	ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
32	варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
33	правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
34	способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
35	требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
36	требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок	Отчет по практике ПМ.02	<i>Задание на практику Вопросы на</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
	для них	Собеседование	<i>зачёте</i>
37	органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
38	температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
39	ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
310	правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
311	правила соусной композиции сложных холодных соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
312	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
313	технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
314	варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
314	методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
314	варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
314	варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
314	технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов	Отчет по практике ПМ.02 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
ПМ.03 Организация процесса приготовления и кулинарной продукции		приготовление сложной горячей	
П1	разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
П2	организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
П3	приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
П4	сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
П5	контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
У1	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
У2	принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
У3	проводить расчеты по формулам	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
У4	Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
У5	выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
У6	выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>
У7	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	Отчет по практике ПМ.03	<i>Задание на практику</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
31	ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Отчет по практике ПМ.03 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
32	классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров	Отчет по практике ПМ.03 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
33	классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей	Отчет по практике ПМ.03 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
34	классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов	Отчет по практике ПМ.03 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
35	методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыров	Отчет по практике ПМ.03 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
36	принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)	Отчет по практике ПМ.03 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
37	требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	Отчет по практике ПМ.03 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
38	требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	Отчет по практике ПМ.03 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
<b>ПМ 0.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
П1	разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
П2	организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
П3	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
П4	оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
П5	контроля качества и безопасности готовой продукции	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
П6	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
П7	изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
П8	оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У1	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У2	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У3	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У4	выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У5	определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У6	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У7	применять коммуникативные умения	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У8	выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У9	выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
У10	определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике	<i>Задание на практику</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
		ПМ.04	
У11	органолептически оценивать качество продуктов	Отчет по практике ПМ.04	<i>Задание на практику</i>
31	ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
32	характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
33	требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
34	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
35	основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
36	изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
37	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
38	варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
39	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		
310	технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
311	органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
312	отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
313	технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
314	требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
315	актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике ПМ.04 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
ПМ 0.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
П1	расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
П2	приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
П3	приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
П3	контроля качества и безопасности готовой продукции	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У1	использовать различные способы и приемы приготовления сложных	Отчет по практике	<i>Задание на практику</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
	холодных и горячих десертов	ПМ.05 Собеседование	<i>Вопросы на зачёте</i>
У2	проводить расчеты по формулам	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У3	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У4	выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У5	принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У6	выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У7	оценивать качество и безопасность готовой продукции	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У8	оформлять документацию	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
31	ассортимент сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
32	основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
33	органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
34	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
35	методы приготовления сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
36	технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
37	технологию приготовления сложных горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
38	суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
39	правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
310	варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
311	варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
312	начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
313	варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
314	актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
315	сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
316	температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
317	температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
318	требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
319	основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
320	требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Отчет по практике ПМ.05 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
ПМ 0.6 Организация работы структурного подразделения			
П1	планирования работы структурного	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
П2	подразделения (бригады)	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
П3	оценки эффективности деятельности	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
П4	структурного подразделения (бригады)	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
П5	принятия управленческих решений	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У1	рассчитывать выход продукции в ассортименте	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У2	вести табель учета рабочего времени работников	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У3	рассчитывать заработную плату	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У4	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
У5	структурного подразделения организации	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У6	организовывать рабочие места в производственных помещениях	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У7	организовывать работу коллектива исполнителей	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У8	разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
У9	оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
31	принципы и виды планирования работы бригады команды	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
32	основные приемы организации работы исполнителей	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
33	способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
34	дисциплинарные процедуры в организации	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
35	правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
36	нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
37	формы документов, порядок их заполнения	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
38	методику расчета выхода продукции	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>

Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС <sup>3</sup>
39	порядок оформления табеля учета рабочего времени	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
310	методику расчета заработной платы	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
311	структуру издержек производства и пути снижения затрат	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>
312	методики расчета экономических показателей	Отчет по практике ПМ.06 Собеседование	<i>Задание на практику Вопросы на зачёте</i>

#### 4 Описание процедуры оценивания

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по практике результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Результаты обучения по практике, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В установленные программой практики сроки студентом оформляется и сдаётся руководителю практики от ВГУЭС письменный отчет по практике с приложением отчетных документов (дневник практики, аттестационный лист, характеристика). На зачете студент защищает отчет по практике. Устный доклад может быть представлен в форме сообщения или в форме презентации.

#### Критерии оценивания устного ответа

(оценочное средство – собеседование)

**5 баллов** - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

**4 балла** - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

**3 балла** – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа;

неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

**2 балла** – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Критерии оценивания письменной работы**

(оценочное средство: отчет по практике).

**5 баллов** - отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его; владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

**4 балла** – отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, но допущены одна-две ошибки, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

**3 балла** – отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям не в полном объеме. В отчете представлена не полная информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено не в полном объеме. Выводы сделаны, но не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы, допущено более двух ошибок в оформлении работы.

**2 балла** - отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание не соответствует предъявляемым требованиям; индивидуальное задание не выполнено, выводы отсутствуют. Допущено значительное количество ошибок в оформлении работы.

Результирующая оценка по практике выставляется с учетом трёх оценок по формуле:

$$\text{О рез.} = 0,3 \times \text{Одоклад} + 0,3 \times \text{Оотчет} + 0,4 \times \text{Оотзыв}, \text{ где}$$

Одоклад - оценка за устный доклад на защите;

Оотчет - оценка за оформленный письменно отчет, включающий дневник по практике;

Оотзыв – оценка, рекомендуемая руководителем практики от предприятия (организации).

Результирующая оценка округляется арифметически ( $\geq 0,5 = 1$ ).

### **Критерии выставления результирующей оценки студенту на зачете**

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
------------------------------------	--

«отлично»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на продвинутом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, сделал правильные, глубокие выводы, внес предложения; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент умеет тесно увязать теорию с практикой, логически верно, аргументировано и ясно дать ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрирует умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность; владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на базовом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, сделал правильные, но не глубокие выводы, допускаются незначительные ошибки, неточности; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент логически верно даёт ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии; демонстрирует умение принимать решения в стандартных ситуациях; владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на пороговом уровне: при выполнении задания не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей; при оформлении отчета допущены значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, отсутствуют выводы и/или предложения; студент испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на уровне ниже порогового: не выполнено задание по практике; студент не представил в срок отчетные документы; на защите студент демонстрирует неспособность отвечать на поставленные вопросы, выражает отсутствие интереса к будущей профессии, не показывает навыки и приемы выполнения практических задач.

## 5. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 5.1 Примеры заданий на практику:

1. Определите тип предприятия, класс, организационно-правовую форму, местонахождение, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия. Выявить идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание.

Классификация предприятий».

2. Ознакомиться с учредительными документами. Определите структуру управления предприятием.
3. Участвовать в получении сырья и продуктов в соответствии с потребностью. Провести анализ функции отдела снабжения на предприятии. Формы, методы поставок, основные поставщики. Оформление договора поставки.
4. Ознакомиться с должностной инструкцией зав. производством, квалификационными обязанностями менеджера по реализации кулинарной продукции. Виды материальной ответственности на производстве ее оформление. Составление отчета по производству (за день, смену)
5. Ознакомиться с организацией обслуживания на предприятии. Участие в оформлении учётно-отчётной документации работы торгового зала. Использование программного обеспечения на предприятии.
6. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины
7. Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. Соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены
8. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени

## **5.2 Перечень вопросов при проведении собеседования:**

1. Общественные формы разделения труда в общественном питании: виды и их характеристика.
2. Предпринимательство, цели, функции
3. Назовите и охарактеризуйте основные организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
4. Основные фонды их структура,
5. Классификация предприятий общественного питания.
6. Износ, амортизация основных фондов
7. Характеристика заготовочных предприятий: определение, виды, особенности деятельности.
8. Эффективность использования основных фондов
9. Производственная инфраструктура: производство, цех, отделения.
10. Оборотные средства, их структура
11. Основные требования к оптимальным условиям труда на производстве.
12. Эффективность использования оборотных средств
13. Сущность оперативного планирования заготовочных предприятий.
14. Кадры организации, структура и расчет численности
15. Нормативная документация: виды, характеристика, назначение.
16. Производительность труда и пути её повышения
17. Рациональная организация труда: сущность, задачи, основные направления

18. Оплата труда
19. Организация труда: формы разделения и кооперация, аттестация рабочих мест.
20. Тарифная система оплаты труда
21. Рационализация режимов труда и отдыха, графики выхода на работу.
22. Формы и системы заработной платы
23. Нормирование труда: сущность, задачи, нормы труда, методы нормирования труда.
24. Расчет фонда заработной платы
25. Рабочее время: классификация, методы его изучения.
26. Издержки производства и реализации продукции
27. Нормы выработки, порядок разработки.
28. Калькуляция себестоимости, структура
29. Овощной цех заготовочного и доготовочного предприятий: расположение, техническое оснащение, организация выпуска полуфабрикатов.
30. Смета затрат на производство, структура
31. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
32. Пути и факторы снижения себестоимости
33. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
34. Прибыль, её виды, пути повышения прибыли
35. Организация производства полуфабрикатов в птицегольевом цехе заготовочного предприятия.
36. Рентабельность производства , её виды и пути повышения
37. Организация производства полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе доготовочного предприятия.
38. Финансовые ресурсы предприятия
39. Организация производства в цехе доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
40. Баланс доходов и расходов
  
41. Организация выпуска готовой продукции в горячем цехе. Организация труда в цехе.
42. Капитальные вложения (инвестирование)
43. Организация выпуска готовой продукции в холодном цехе. Организация труда в цехе.
44. Эффективность капиталовложений, срок окупаемости
45. Кондитерский цех: организация выпуска готовой продукции, состав помещений, характеристика. Организация труда в цехе.
46. Планирование, задачи, принципы
47. Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания: состав, характеристика, назначение.
48. Бизнес-план, структура, значение
49. Раздаточные: характеристика, классификация, назначение, организация работы.
50. Основные показатели деятельности предприятия
51. Пути улучшения качества выпускаемой продукции предприятий общественного питания.
52. Функции ценообразования