

Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО

(наименование организации)

(Должность, Ф.И.О.)

М.П.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

САМОХВАЛОВ С.В.

«_____» _____ 20____ г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград

2023

Рассмотрено на заседании кафедры

Профессионального цикла

Протокол № _____

от « _____ » _____ 20 _____ г.

Заведующий кафедрой

_____ Веденеева Л.В.

Одобрено

Заместитель директора по УР

_____ Тазов А.М.

Заместитель директора по ПО

_____ Николаева Н.В.

« _____ » _____ 20 _____ г.

Разработчик:

Преподаватель ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»

Чернецова Л.В.

Чубарева Т.Ф.

Эксперты**Внутренняя экспертиза**

Заведующий методическим отделом

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса
и торговли»

_____ Ясавнина С.Н.

Содержательная
экспертиза
Ф.И.О._____
должность_____
подпись**Внешняя экспертиза**Содержательная
экспертиза_____
Название организации_____
должность_____
подпись

Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы преддипломной практики	4
2.	Структура и содержание преддипломной практики	7
3.	Условия реализации программы преддипломной практики	16
4.	Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики	18
	Приложения	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы преддипломной практики

Рабочая программа производственной практики (преддипломной практики) является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело и является для студентов завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС СПО.

1.2. Цели, планируемые результаты освоения и задачи преддипломной практики

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление студентом первоначального, профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент может приобрести общие и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

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

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

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

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

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

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и хранению кулинарной продукции функционального питания, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.3. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.

ПК 2. Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

1. Организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организации работы структурного подразделения.
7. Организации процесса приготовления и приготовление блюд функционального питания.
8. Организации и технологии питания кухонь мира.

По окончании практики студент сдаёт отчет с дневником прохождения

производственной (преддипломной) практики по форме, установленной ГБПОУ «ВКРС и Т», и характеристику, установленной ГБПОУ «ВКРС и Т» формы за подписью работодателя.

Индивидуальное задание на практику разрабатывается в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.3. База практики

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- техническая оснащённость предприятия;
- выпускаемый ассортимент кулинарной продукции;
- наличие квалифицированного персонала;
- тема выпускной квалификационной работы.

Закрепление баз практик осуществляется приказом директора ГБПОУ «ВКРС и Т».

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения производственной (преддипломной) практики.

1.4. Организация практики

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

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики;
- договор с предприятиями;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- осуществление руководства практикой;
- контроль за реализацией программы и условиями проведения практики;
- организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики (совместно с организациями);
- разработка и согласование оценочного материала и формы отчетности по результатам прохождению практики.

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

- вводное занятие;
- изучение работы производственных, структурных подразделений предприятия;
- выполнение обязанностей дублёра: зав. производством, или бригадира поваров производственного цеха;

1.6. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **120** часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	120
в том числе:	
Организационное (вводное) занятие	6
Раздел 1. Ознакомление с предприятием (базой практики)	24
Раздел 2. Ознакомление со структурным подразделением предприятия (в соответствии с темой ВКР)	60
Раздел 3. Сбор материала для выпускной квалификационной работы	12
Раздел 4. Сбор материала и оформление отчета по преддипломной практике	12
Итоговая аттестация (дифференцированный зачет)	6

2.2. Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

Наименование разделов, тем	Содержание производственной практики		Виды работ	Объем часов
1	2		3	4
Организационное занятие	1.	Вводное занятие в колледже и на предприятии питания	1. Проведение вводного инструктажа (в колледже) 2. Ознакомление с базой практики и графиками прохождения производственной практики на предприятии общественного питания (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам) 3. Ознакомление с требованиями по составлению отчета, характеристики, дневника и критериями оценок по итогам производственной (преддипломной) практики 4. Проведение вводного и первичного инструктажа на предприятии (базе практики) 5. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка и санитарно-гигиеническими требованиями (стандартами) на предприятии (проверка медосмотра, спец. одежды, оформление пропусков) 6. Знакомство с наставниками на производстве и закрепление наставников за обучающимися на рабочих местах. 7. Ознакомление с нормативно-правовыми документами, регулирующими деятельность предприятия.	6
Раздел 1. Ознакомление с предприятием				24
Тема 1.1. Характеристика предприятия	1.	Основные параметры предприятия (базы практики)	1. Ознакомление с организационно-правовой формой, характером деятельности предприятия. 2. Ознакомление с типом, классом предприятия, его фирменным названием, местом нахождения, основным контингентом потребителей. 3. Ознакомление со степенью централизации, признаками специализации. 4. Ознакомление с мощностью действующего предприятия (по вместимости, по выпуску продукции, по количеству работников в предприятии). 5. Ознакомление с режимом работы, с организацией охраны труда и противопожарной защитой. 6. Ознакомление с организационной культурой, традициями, принятыми на предприятии (в структурном подразделении) 7. Ознакомление с экологическим состоянием предприятия в соответствии с требованиями по охране окружающей среды (содержание территории, организация хранения и вывоза пищевых и технических отходов).	3

2	Перечень оказываемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции	<p>1. Ознакомление с перечнем оказываемых услуг на предприятии ресторанной индустрии (питания, по изготовлению продукции общественного питания, по организации потребления и обслуживанию, по реализации продукции общественного питания и покупных товаров, по организации досуга, информационно-консультативные, прочие) в соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».</p> <p>2. Ознакомление с характером и формами обслуживания, методами расчета потребителей.</p> <p>3. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции (по ассортименту используемого сырья, по степени использования региональных ресурсов, по назначению, степени сложности).</p>	3
3	Особенности технологического процесса на предприятии (базе практики)	<p>1. Ознакомление с технологическим процессом предприятия (законченный производственный цикл, работающий на выпуске полуфабрикатов, работающий на полуфабрикатах разной степени готовности, смешанный и т.д.).</p> <p>2. Ознакомление с составом и планировкой групп помещений (соблюдение поточности), их назначением:</p> <ul style="list-style-type: none"> - складские помещения (охлаждаемые и неохлаждаемые), - производственные (заготовочные, доготовочные цехи, вспомогательные помещения), - торговые помещения (для потребителей), - административно – бытовые помещения, - технические помещения. <p>3. Ознакомление с производственными программами цехов.</p> <p>4. Ознакомление с численностью и квалификационным составом персонала и его соответствие требованиям ГОСТ 30524-2013</p>	3
4.	Материально-техническое оснащение предприятия	<p>1. Ознакомление с материально-техническим оснащением структурных подразделений предприятия</p> <p>2. Ознакомление с требованиями по технике безопасности и пожарной безопасности, действующей на предприятии и в структурных подразделениях предприятия</p> <p>3. Ознакомление со степенью механизации и автоматизации технологических процессов.</p> <p>4. Ознакомление с тенденциями развития материально-технического оснащения в соответствии с развитием научно-технического прогресса и целями предприятия</p>	3

5.	Материально - техническое и продовольственно е снабжение, действующее на предприятии	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выявление источников снабжения продовольственным сырьем 2. Выявление источников снабжения материально-техническими материалами. 3. Ознакомление с работой складского хозяйства (режим завоза продукции, виды завоза, методы расчета с поставщиками) 4. Ознакомление со складскими помещениями, их планировкой, видами, оснащенностью. 5. Ознакомление с системой контроля, действующей на предприятии при приеме сырья, продуктов, товаров, материалов, оборудования. 	3
6	Особенности структуры управления предприятием	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с перспективой развития предприятия (миссия, стратегия, цели, задачи) 2. Ознакомление с организационной структурой управления и ее характеристика (линейная, функциональная и т.п.) 3. Ознакомление с политикой, принципами, методами управления, применяемыми на предприятии 4. Ознакомление с правилами приема, формой обучения персонала (подготовка кадров, переобучение, повышение квалификации) и увольнения. 	3
7.	Анализ деятельности предприятия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение признаков подтверждающие тип, класс, специализацию предприятия в соответствии с ГОСТ 30389-2013. 2. Анализ предоставляемых услуг и информации для потребителей и ее доведение в доступной и достоверной форме об оказываемых услугах до потребителя (вывеска, реклама, меню и т. п.) в соответствии с ГОСТ 31984-2012. 3. Анализ эффективного размещения помещений предприятия в соответствии со СНиП и СанПиН 2.3.6.1079-01 4. Анализ эффективного оснащения предприятия в соответствии с типовыми нормами оснащения 5. Анализ эффективного выбора продукции в соответствии с производственной программой предприятия. 6. Обоснование наличия заготовочных цехов на предприятии. 7. Анализ выпускаемой продукции и реализуемой населению в соответствии с ГОСТ 30390-2013. 8. Анализ составленного меню предприятия в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания №1036 от 15.08.97 с изменениями и дополнениями. 9. Анализ численного состава предприятия и текучести кадров 	6

Раздел 2. Ознакомление со структурным подразделением предприятия (в соответствии с темой ВКР)				60
Тема 2.1. Характеристика структурного подразделения предприятия	1.	Характеристика технологического процесса структурного подразделения, соответствующего теме ВКР	1. Ознакомление с размещением (планировкой) структурного подразделения, соответствующего теме ВКР. 2. Ознакомление с технологическим процессом структурного подразделения, соответствующего теме ВКР. 3. Ознакомление с режимом работы структурного подразделения, режимом санитарных уборок, дезинфицирования.	6
	2	Характеристика технического оснащения и организации рабочих мест структурного подразделения	1. Ознакомление с техническим оснащением структурного подразделения (наличием и состоянием технологического оборудования, инвентаря), требованиями по технике безопасности, пожарной безопасности. 2. Ознакомление с организацией рабочих мест, микроклиматом, санитарным состоянием цеха.	
	3	Характеристика персонала структурного подразделения	1. Ознакомление с персоналом предприятия, его структурным составом, квалификацией, обязанностями, индивидуальными заданиями, требованиями по охране труда, графиками выхода на работу. 2. Ознакомление с должностными инструкциями, материально-ответственными договорами, регулирующими деятельность и личную ответственность бригадира, начальника цеха, зав. производством (су шефа), шеф повара.	

Тема 2.2. Характеристика видов деятельности структурного подразделения	1	Планирование работы структурного подразделения	1. Ознакомление и участие в составлении плана - меню (производственной программы) структурного подразделения 2. Определение количества выпускаемых блюд (полуфабрикатов) и сравнение с расчетными требованиями 3. Определение количества сырья и прочей продукции, покупных товаров, необходимых для обеспечения производственной программы структурного подразделения и составление требований в кладовую для получения сырья, продуктов. 4. Проведение расчетов основных и вспомогательных работников структурного подразделения и сравнение с фактическим количеством. 5. Планирование организации труда в цехе и составление фактических графиков выхода на работу. 6. Планирование системы контроля	6
	2	Организация работы структурного подразделения	1. Участие в получении сырья и продуктов в соответствии с потребностью цеха. 2. Оценка качества сырья, проверка наличия сертификатов соответствия, ознакомление с их оформлением и содержанием, документальное оформление продуктов. 3. Распределение сырья по участкам работы в соответствии с заданием 4. Ознакомление с технологической документацией, используемой в процессе производства 6. Распределение обязанностей между работниками на текущий день, в соответствии с квалификацией и производственной программой 7. Проведение (участие) текущего и заключительного контроля 8. Составление (участие) технологической и отчетной документации.	6
	3	Мотивация работы структурного подразделения	1. Ознакомление с формой оплаты труда, применяемыми в структурном подразделении предприятия, формами поощрения, штрафными санкциями. 2. Ознакомление с нормами выработки на рабочих участках, плановыми заданиями. 3. Характеристика психологического климата в структурном подразделении и на предприятии 4. Ознакомление с экономическими, организационно-распорядительными, социально – психологическими методами работы руководителя структурного подразделения	6
	4	Система контроля структурного подразделения	1. Ознакомление с качеством проведения входного контроля (сырья, материально-технических средств, персонала): документального, органолептического, физико – химического) 2. Ознакомление с нормативной документацией и требованиями к качеству сырья (сертификатами, протоколами испытаний и качественными удостоверениями, выданными на сырье). 3. Проведение различными способами оценки качества сырья: - проведение органолептической оценки сырья	6

		<ul style="list-style-type: none"> - проведение физико-химических исследований сырья - приведение исследований по показателям безопасности <p>4. Проведение отбора проб для проведения испытаний</p> <p>5. Осуществление оперативного контроля расхода сырья, соблюдения последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм охраны труда и техники безопасности.</p> <p>6. Ознакомление с качеством проведения заключительного контроля, участие в проведении бракеража (в проведении органолептической оценки качества выпускаемой продукции)</p> <p>7. Ознакомление с составлением табеля учета рабочего времени.</p> <p>8. Ознакомление с графиками осмотра, ремонта оборудования, инвентаря.</p>	
	5	<p>Определение эффективности работы структурного подразделения</p> <p>1. Анализ рабочих мест в цехе (структурном подразделении) по месту расположения, соблюдению поточности, освещенности, оснащенности инвентарем, инструментами, посудой, эффективной работой оборудования.</p> <p>2. Анализ соблюдения санитарно-гигиенического режима персоналом структурного подразделения</p> <p>3. Анализ соблюдения требований по технической и пожарной безопасности (по наличию актов по несчастным случаям, профессиональным заболеваниям)</p> <p>4. Анализ параметров микроклимата и условий работы персонала в соответствии с требованиями по охране труда</p> <p>5. Анализ действующей системы контроля</p>	6
Тема 2.3. Приготовления сложной кулинарной продукции в структурном подразделении	1	<p>Выполнение должностных обязанностей в качестве дублера бригадира поваров (начальника цеха)</p> <p>1. Выполнение обязанностей по подготовке к началу технологического процесса по приготовлению кулинарной продукции.</p> <p>2. Выполнение текущих обязанностей ст. повара, бригадира поваров</p> <p>3. Выполнение обязанностей по завершению технологического процесса и составление отчетной документации.</p>	6
	2	<p>Выполнение должностных обязанностей в качестве дублера заведующего производством (су шефа, шефа)</p> <p>1. Выполнение обязанностей по подготовке к началу технологического процесса по приготовлению кулинарной продукции.</p> <p>2. Выполнение текущих обязанностей заведующего производством (су шефа, шефа)</p> <p>3. Выполнение обязанностей по завершению технологического процесса.</p> <p>4. Составление отчетной и технологической документации.</p> <p>5. Анализ организации работы цеха и разработка предложений по совершенствованию работ и рабочих мест в цехе</p>	12

	3	Разработка и составление технологической и отчетной документации	1. Участие в составлении текущей отчетной документации 2. Участие в составлении технологической документации 3. Составление технологической документации на фирменные кулинарные изделия (акт контрольной проработки, расчет пищевой и энергетической ценности, составление технико - технологической документации)	6
Раздел 3. Сбор материала для выпускной квалификационной работы.				12
Тема 3.1. Характеристика сырья и способы его обработки	1.	Обоснование целесообразности выбора используемого сырья для производства кулинарной продукции (по теме ВКР).	1. Определение физиологической и биологической ценности используемого сырья 2. Определение признаков и методов классификации сырья 3. Критерии оценок качества сырья и выбор режимов хранения сырья 4. Определение и изучение технологических свойств сырья используемых при приготовлении готовой кулинарной продукции (фирменных блюд). 5. Изучение документации, подтверждающих качество сырья.	3
	2	Холодные способы обработки сырья	1. Обоснование выбора способов холодной обработки сырья, продуктов. 3. Составления актов контрольной проработки с определением отходов при холодной обработки. 4. Составление актов на списание ненормируемых пищевых отходов. 5. Ознакомление с проведением расчетов при использовании нестандартного, «нового», экзотического сырья.	3
	3	Тепловые способы обработки сырья	1. Обоснование выбора способов тепловой обработки полуфабрикатов, сырья. 3. Составления актов контрольной проработки с определением потерь при тепловой обработке. 4. Составление актов на списание ненормируемых потерь 5. Ознакомление с проведением расчетов при использовании нестандартного, «нового», экзотического сырья.	6
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления сложной	1	Проведение исследований в процессе приготовления фирменного	1. Изучение ассортимента выпускаемой продукции в структурном подразделении 2. Выбор фирменного блюда (изделия) для проведения исследования из выбранного и обоснованного сырья 3. Процесс проведения исследований (отработка рецептуры) при приготовлении фирменного блюда (изделия).	6

кулинарной продукции		блюда (изделия)	4. Составление технологической документации на фирменное сложное кулинарное изделие (блюдо): - составление актов контрольной проработки фирменного сложного кулинарного блюда (изделие); - расчет пищевой и энергетической ценности; - составление ТТК. 5. Проведение (участие) дегустации фирменного сложного кулинарного блюда (изделия). 6. Проведение бракеража готового, сложного кулинарного блюда (изделия). 7. Установление режимов хранения и реализации	
Раздел 4 Сбор материала для отчета	1.	Систематизация и анализ информации для отчета		6
	2.	Подготовка, написание и оформление отчета		6
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ СПО «ВКРС и Т».		Дифференцированный зачет	6
	Всего			120

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

25. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

26. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

27. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

32. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

33. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/

[В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

34. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

36. (Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмов Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010 – 96 с.
6. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
8. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
9. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.
10. Периодические издания – журналы: «Гастроном» за 2008-2016г, «Школа гастроном» за 2008-2015г., «Питание и общество» за 2008-2016 г., «Коллекция рецептов» за 2008-2016г
11. (электронные)
. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. Интернет сайты: -recept- testa/ru/.../303Kuhnja
-www mmenu com/.../151 -restoram/ net/recipes/Snacks/coldи, др.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий на базе практики, приёма отчетов и получение обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов из 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 печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; – разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канapé, 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; – 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, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; – 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; – 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; – планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; – приготовления полуфабрикатов и простой кулинарной продукции; – приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – разработки ассортимента холодной и горячей кулинарной продукции функционального питания; организации технологического процесса приготовления холодной и горячей кулинарной продукции функционального питания; приготовления холодной и горячей кулинарной продукции функционального питания, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления холодной и горячей кулинарной продукции функционального питания; контроля безопасности готовой холодной и горячей кулинарной продукции функционального питания; составления рецептур блюд и рационов питания с учетом особенностей питания различных категорий потребителей; разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; 	<p>Формы контроля обучения: Отчет по практике</p> <p>Формы оценки Дневник</p> <p>Методы контроля Наблюдение при выполнении работ по производственной (преддипломной) практике</p> <p>Методы оценки Наблюдение при выполнении работ</p> <p>освоил/не освоил Справка:</p> <p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические задания по работе с сырьем, оборудованием в различных цехах предприятия, нормативными и технологическими документами; – подготовка и защита отчетов. <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговой дифференцированный зачет.

<p>– расчета массы сырья для приготовления блюд различных кухонь мира; приготовления блюд различных кухонь мира, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления блюд различных кухонь мира; контроля качества и безопасности готовой продукции; составления рецептур блюд и рационов питания с учетом особенностей питания различных кухонь; разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.</p> <p>Освоенные умения:</p> <p>– 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;</p> <p>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; 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 при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>– 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;</p> <p>– 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;</p> <p>– органолептически оценивать качество продуктов; 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;</p> <p>– рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели 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;</p> <p>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым полуфабрикатам и кулинарным блюдам и изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых полуфабрикатов и кулинарных блюд и изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления простых полуфабрикатов и кулинарных блюд и изделий; оценивать качество готовых полуфабрикатов и кулинарных блюд и изделий;</p>	<p>– традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговой дифференцированный зачет.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; – работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся – формирование результата итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля.
---	---

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции функционального питания; принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции функционального питания; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции функционального питания; выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции функционального питания; выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции функционального питания; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания национальных кухонь; организовывать работу производства предприятий питания национальных кухонь и осуществлять контроль за технологическим процессом; органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления блюд различных кухонь мира;
- проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления блюд различных кухонь мира; принимать решения по организации процессов приготовления блюд различных кухонь мира; выбирать способы сервировки и подачи блюд различных кухонь мира; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;

Усвоенные знания:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной 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 поросячьей головы, утиной и гусяной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной 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;
- 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 режимы, 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, 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; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

– 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 сыра; 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, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила 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 хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;

– 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; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов

<p>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;</p> <p>– 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, шербета, 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;</p> <p>– 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; нормативно-правовые документы, 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.</p> <p>– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых полуфабрикатов, кулинарных блюд и изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых полуфабрикатов, кулинарных блюд и изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых полуфабрикатов, кулинарных блюд и изделий; правила поведения бракеража; способы оформления и сервировки простых полуфабрикатов, кулинарных блюд и изделий; правила хранения и требования к качеству простых полуфабрикатов, кулинарных блюд и изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	
---	--

– ассортимент, пищевую ценность основных продуктов и дополнительных ингредиентов для питания детей и подростков в организованных коллективах; питания пожилых людей, беременных и кормящих женщин; питания при различных видах труда; диетического и лечебно-профилактического питания; современные научные концепции питания; требования к качеству кулинарной продукции для функционального питания; органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции для функционального питания; температурный и санитарный режимы, правила приготовления кулинарной продукции для функционального питания; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кулинарной продукции для функционального питания; варианты комбинирования различных способов приготовления, взаимозаменяемость при приготовлении кулинарной продукции для функционального питания; методы сервировки, способы и температура подачи блюд, изделий для функционального питания; назначение рационального питания, режимы питания и сбалансированность его в циклическом меню; назначение меню, принципы составления меню для функционального питания; требования к безопасности приготовления и хранения готовой кулинарной продукции для функционального питания; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции для функционального питания; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции для функционального питания.

– особенности питания народов мира, историю, взаимное влияние и традиции кухонь;

технологии приготовления продукции общественного питания кухонь мира; организацию потребления продукции кухонь мира; основные критерии оценки качества готовых блюд национальных кухонь; органолептический метод определения степени готовности и качества блюд национальных кухонь; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд национальных кухонь; методы приготовления блюд национальных кухонь; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд национальных кухонь; начинки, соусы и глазури для отдельных блюд национальных кухонь; варианты оформления и технику декорирования блюд национальных кухонь; актуальные направления в приготовлении блюд национальных кухонь; сервировка и подача блюд национальных кухонь; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления блюд национальных кухонь; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных блюд национальных кухонь; требования к безопасности хранения блюд национальных кухонь; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления блюд национальных кухонь; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления блюд национальных кухонь.

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Кафедра профессионального цикла

ОТЧЕТ

о прохождения производственной (преддипломной) практики

Специальности 19.02.10 (260807) «Технология продукции общественного питания»

Место практики: _____

студента (ки) _____

(ФИО полностью)

группы _____

курса _____

Руководитель практики от предприятия

(Ф.И.О. должность)

Место печати

Руководитель практики от колледж

(Ф.И.О. должность)

Волгоград 2017

Структура и содержание отчета по преддипломной практике

Титульный лист

Характеристика (не вшивается в отчет)

Дневник прохождения практики

Введение

(1-2 стр.), с указанием цели, задач, актуальности, объекта и предмета при прохождении производственной (преддипломной) практики.

Основная часть (не более 20- 25 листов А4)**1. Характеристика предприятия, где проходит производственная (преддипломная) практика**

- юридическое и фирменное название организации
- форма собственности
- правовая форма
- характером деятельности,
- месторасположение (юридический адрес и местонахождение)
- время открытия предприятия (с какого времени предприятие стало осуществлять свою деятельность)
- тип, класс предприятия питания с указанием вместимости и его местонахождения
- перечень оказываемых услуг общественного питания (названия услуг в соответствии с ГОСТ Р 31984-2012)
- специализация
- характеристика по мощности выпускаемой продукции, оснащенности, численности работников.
- режим работы предприятия
- анализ предоставляемой информации об оказываемых услугах потребителю
- организационная культура, традиции, принятые на предприятии (в структурном подразделении).
- санитарно-гигиенические и строительные характеристики предприятия (расположение (отдельно стоящее, встроенное, пристроенное);
- экологическое состояние предприятия в соответствии с требованиями по охране окружающей среды (содержание территории, организация хранения и вывоза пищевых и технических отходов)
- характер и формы обслуживания, методы расчета потребителей.
- фото предприятия (фасад с вывеской).

2. Характеристика ассортимента сложной кулинарной продукции

- ассортимент перерабатываемого сырья (полуфабрикатов)
- меню предприятия, его соответствие требованиям НД
- анализ (по видам сырья, тепловой обработке, по сложности, количеству, видам теста и т.п.),
- характеристика технологического процесса по приготовлению сложной кулинарной продукции (с полным, неполным циклом),
- анализ имеющейся нормативной и технологической документации (НД, ТИ, ТК, ТТК, акты контрольных проработок),
- режимы хранения и реализации сложной кулинарной продукции,
- требования к сохранению качества готовой продукции с указанием системы контроля, действующей на предприятии питания.

3. Характеристика структурных групп помещений предприятия

- состав помещений, функциональное назначение каждой группы помещений
- характеристика производства кулинарной продукции
- техническая оснащенность предприятия (перечень оборудования, инвентаря, инструментов безопасности),
- рабочие места (количество рабочих мест в цехе, и их организация, требования к спец. одежде, к уборке рабочего места).
- санитарно-гигиенические и строительные характеристики помещений предприятия (расположение, функциональное назначение);
- ознакомление со штатным расписанием формой найма, порядком увольнения и анализ состава персонала (численность, квалификация основного производственного (поваров (кондитеров), обслуживающего и административного персонала)

4. Характеристика структурного подразделения (в соответствии с темой ВКР)

- последовательность планирования работы структурного подразделения
- последовательность организации технологического процесса в структурном подразделении
- организация системы контроля в структурном подразделении
- организация мотивации в структурном подразделении
- выполнение обязанностей руководителя структурного подразделения

5. Организация управления предприятием

- ознакомление с перспективой развития предприятия (миссия, стратегия, цели)
- характеристика структуры предприятия (линейная, функциональная и т.п.)
- ознакомление с методами управления, применяемыми на предприятии
- ознакомления со стилем управления
- ознакомление с оплатой труда, формой поощрения, системой штрафов
- ознакомление с организацией продовольственного снабжения
- ознакомление с организацией материально-технического снабжения
- ознакомление с формой обучения персонала (подготовка кадров, переобучение, квалификация)

Выводы и предложения

(1-2 стр., с указанием достигнутых целей, выполненных задач),

- достижение поставленных целей, задач
- практический опыт, который Вы приобрели, чтобы подготовиться к выполнению ВКР

Список используемой литературы (не менее 15 источников)

Приложения: (в общий объем отчета не входит)

- фото цехов, рабочих места, блюд.
- (не более 25% от общего объема отчета).

К отчету прилагается (не вшивается) характеристика на студента от работодателя

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Студента (ки) _____

(ФИО полностью)

Группы _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от предприятия

_____ / _____ /

Руководитель практики от колледжа

_____ / _____ /

Период прохождения практики с _____ по _____

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Наименование этапов прохождения практики с указанием рабочего места обучающегося	Дата прохождения практики	Оценка руководителя практикой от предприятия	
		должность, Ф.И.О	оценка, подпись
1	2	3	4
Образец: Вводное занятие Прохождение инструктажа (кабинет инженера по технике безопасности) Ознакомление с базой практики и графиками прохождения производственной практики на предприятии (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам) учебная комната и т.д.	03.04. 16.	инженер по технике безопасности руководители по практике от предприятия и колледжа	5(отлично) (подпись) 5(отлично) (подпись)

оборотная сторона

Всего 20 дня(120 часов)			

Отзыв

Подпись руководителя практики от предприятия _____/_____/

(подпись, Ф.И.О.)

Место печати

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ ДНЕВНИКА)

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	120
в том числе:	
Вводное (организационное) занятие	6
Раздел 1. Ознакомление с предприятием (базой практики)	24
Раздел 2. Ознакомление со структурным подразделением предприятия (в соответствии с темой ВКР)	60
Раздел 3. Сбор материала для выпускной квалификационной работы	12
Раздел 4. Сбор материала и оформление отчета по преддипломной практике	12
Итоговая аттестация (дифференцированный зачет)	6

Характеристика

Выдана _____

(ФИО студента полностью)

прошедш(ей)ему производственную (преддипломную) практику

База практики _____

(наименование предприятия, полностью с указанием формы собственности)

Руководитель практики от организации: _____

(ФИО, занимаемая должность)

Сроки прохождения практики _____

Отношение обучающегося к прохождению практики _____

Обязанности, выполняемые обучающимся на практике _____

Качество выполненных обучающимся работ на практике, степень проявленной самостоятельности: _____

Степень выполнения программы практики: не выполнена, выполнена частично, выполнена полностью _____

(нужное необходимо подчеркнуть)

Общительность, коммуникабельность _____

Инициативность _____

Трудовая дисциплина _____

Профессиональная пригодность, **вывод: да, пригоден** **нет, не пригоден**

(нужное необходимо подчеркнуть)

Оценка _____

(прописью)

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /

ФИО, должность

Место печати

Руководитель практики от колледжа _____ / _____ /

ФИО, должность