МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университеттехнологий и управления»
Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор ООО «Вайтэлити»
_____ И. В. Мищенков
«24» апреля 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
_____ С.Н. Сахаровский
«24» апреля 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИК

по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(квалификация– техник-технолог)

Улан-Удэ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Рабочая программа преддипломной практики, разработана в Технологическом колледже ВСГУТУ и является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

Составитель:
_____ Бадмаева И.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы преддипломной практики…..... 4
2. Структура и содержание рабочей программы преддипломной практики…..... 8
3. Условия реализации рабочей программы преддипломной практики……..... 21
4. Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики…..... 24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа преддипломной практики разработана в Технологическом колледже ВСГУТУ и является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

1.2. Место учебной и производственной практик в структуре основной образовательной программы

Преддипломная практика проводится после теоретического изучения, изучения профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

Таблица 1 – Выписка из учебного плана

Вид практики	Курс							
	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	Семестр							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Преддипломная								4 недели

1.3. Цели и задачи преддипломной практики

Цель преддипломной практики - получение комплексного представления о работе предприятия (организации) как о целостной системе, получение навыка работы; сбор и анализ практических материалов для разработки дипломной работы.

Задачи преддипломной практики:

- овладение новыми технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест.
- подготовка практического и нормативно-справочного материала для выполнения дипломной работы.

Преддипломная практика ориентированна на формирование и дальнейшее развитие профессионально-практических знаний, умений, навыков и компетенций в процессе освоения (выполнения) определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника

Преддипломная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций:

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.

Профессиональные компетенции ПМ.01 (ПК)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.

Профессиональные компетенции ПМ.02 (ПК) 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.

Профессиональные компетенции ПМ.03 (ПК) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Профессиональные компетенции ПМ.04 (ПК) 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.

Профессиональные компетенции ПМ.05 (ПК) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Профессиональные компетенции ПМ.06 (ПК) 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура и содержание рабочей программы преддипломной практики

2.1.1.Выписка из учебного плана

Вид практики	Курс							
	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	Семестр							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Преддипломная								4 недели 144 часа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к организации проведения преддипломной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Преддипломная практика проводится обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Технологическим колледжем ВСГУТУ и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Закрепление баз практик осуществляетсяна основе прямых связей, договоров с организациями – предприятиями общественного питания, независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся «Технологического колледжа» при прохождении преддипломной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой преддипломной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий (при необходимости);
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования обучающихсяв период практики;
- оказывают методическую помощь обучающимсяпри выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения обучающимися-практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой обучающихся.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Преддипломная практика приводятся в условиях действующих производств – предприятий общественного питания, имеющих полный технологический цикл производства кулинарной продукции, а также реализующие кулинарную продукцию с организацией ее потребления.

Предприятия общественного питания, являющиеся базами практик должны иметь следующую инфраструктуру: складские, производственные, торговые, административно-бытовые помещения. Основным местом приобретения умений и практического опыта обучающихся на предприятиях общественного питания являются производственные

помещения, которые должны иметь набор цехов (заготовочные: овощной, мясо-рыбный), доготовочные (горячий, холодный), либо иметь отдельные производственные участки. Рабочие места в производственных помещениях должны быть оснащены технологическим оборудованием (немеханическим, механическим, тепловым), посудой и инвентарем.

3.3. Документальное оформление учебной и производственной практики

3.2.1. Обучающиеся направляются на преддипломную практику на основании приказа ректораФГБОУ ВО ВСГУТУ.

3.2.2. При организации прохождения преддипломной практики руководитель практики от учебного заведения:

- решает вопрос о закреплении руководителей преддипломной практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями преддипломной практики от организации и осуществляю контроль над обучающимися;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий (при необходимости);
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период преддипломной практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении преддипломной практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой преддипломной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании преддипломной практики, обучающиеся представляют преподавателю для контроля дневники, отчеты по учебной практике (Приложение 1), отзыв с места прохождения преддипломной практики. Дневник и отзыв руководителя закрепляется печатью предприятия.

3.2.5. Обучающиеся оцениваются ежедневно на местах прохождения преддипломной практики, оценивается работа по пятибалльной шкале, в критерии оценки входят: правильность выполнения технологических операций, организация рабочего места и времени.

3.4. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Производственное обучение профессии "Повар": учеб.пособие для нач. проф. образования в 4-х ч. / В.П. Андросов [и др.]. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Электрон.дан. — Москва: Дашков и К, 2015. — 496 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/61058. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**

Дополнительные источники

1. Могильный М.П.Технология продукции в общественном питании: Справ.пособие / М. П. Могильный. - Москва: ДеЛипринт, 2005. - 319 с.

2. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс] : учеб.пособие / З.А. Бочкарева [и др.]. — Электрон.дан. — Пенза: ПензГТУ, 2012. — 82 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62572. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**

3. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс] : учеб.пособие / З.А. Бочкарева [и др.]. — Электрон.дан. — Пенза: ПензГТУ, 2012. — 135 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62573. — Загл. с экрана. **ЭБС Лань**

Общие требования к организации образовательного процесса

1. Преддипломная практика проводится согласно графику учебного процесса, после успешного завершения теоретического обучения и прохождения учебной и производственной практик.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели, имеющие высшее образование, имеющие практический опыт работы по профилю направления «Технология продукции и организация общественного питания».

3.5. Общие требования к организации преддипломной практики

Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания с целью адаптации обучающихся в условиях производства. В связи с этим, обучающиеся заранее проходят медицинский осмотр (как для работников сферы общественного питания), результаты которого фиксируются в медицинской книжке. Без медицинского осмотра и предоставления медкнижки обучающийся не допускается к практике.

Перед началом преддипломной практики, проводится организационное собрание, на котором, разъясняются цели и задачи практики, поясняется правила заполнения документов (дневника) и оформления отчета.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

По итогам преддипломной практики обучающиеся представляют дневник, отчёт по практике с выполненным календарно-тематическим планом и характеристику отруководителя практики от организации.

Критериями оценки по практике является степень освоения:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Оценка по преддипломной практике выставляется с учётом характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Итогом преддипломной практики является оценка, которую выставляет руководитель практики от учебного заведения.

Контроль и оценка результатов освоения программы преддипломной практики осуществляется преподавателем и руководителем практики от предприятия. Форма аттестации – дифференцированный зачет на основании аттестационного листа.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Технологический колледж

ДНЕВНИК ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Улан – Удэ 2016

Дата	*Вид выполненных работ*	*Оценка*	*Подпись руководителя с места практики*

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Форма «Пример заполнения титульного листа отчета по преддипломной практике (по профилю специальности)»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Технологический колледж

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Подготовил студент (ка) _____ курса _____ группы _____
_____ (Ф.И.О.)

Отчет сдан _____ (дата сдачи отчета)

Защита отчета _____ (дата защиты отчета)

Оценка «_____»

Подпись руководителя практики: _____ / _____

2016 г

продолжение прил. 3

Структура отчета по преддипломной практике (по профилю специальности)

Наименование разделов и подразделов (параграфов)			стр.
1			2
ВВЕДЕНИЕ			
РАЗДЕЛ 1.			
	1.1.		
	1.2.		
	1.3.		
	1.4.		
РАЗДЕЛ 2.			
	2.1.		
	2.2.		
	2.3.		
	2.4.		
ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
ПРИЛОЖЕНИЯ			

** - Отчет по преддипломной практике (по профилю специальности) должен содержать два раздела – по количеству профессиональных модулей. Название разделов соответствуют названию профессиональных модулей.*

Количество параграфов (подразделов) должно соответствовать количеству тем календарно-тематического плана прохождения преддипломной практики (по профилю специальности).

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по итогам прохождения преддипломной практики

_____

(ФИО обучающегося)

_____

Обучающийся _____3_____курса специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

_____

(код и наименование специальности)

прошел преддипломную практику

в объеме _____ часов

в период с «___» _____ _____ г. по «___» _____ _____ г. на предприятии/в организации

_____

наименование предприятия/организации (структурное подразделение: цех, отдел, участок и т.д.)

_____

_____

Виды и качество выполнения работ
в период прохождения преддипломную практики обучающимся:

№ №	Наименование ПК и ОК	Вид работы	Оценка о выполнении (удовл., хор., отл.)/не выполнении (неудовл.)	Подпись руководителя практики от организации	Подпись руководителя практики от ТК ВСГУТУ
1	ОК 1				
2	ОК 2				
3	ОК 3				
4	ОК 4				
5	ОК 5				
6	ОК 6				
7	ОК 7				
8	ОК 8				
9	ОК 9				
10	ПК 1.1.				
11	ПК 1.2.				
12	ПК 1.3.				
13	ПК 1.4.				
14	ПК 1.5.				
15	ПК 1.6.				

16	ПК 2.1.				
17	ПК 2.2.				
18	ПК 2.3.				
19	ПК 2.4.				
20	ПК 2.5.				
21	ПК				
22					

Качество выполнения работы в соответствии с технологией и (или) требованиями предприятия (организации), в котором проходила преддипломную практику

_____
_____
_____

За время прохождения практики обучающийся проявил(а) себя:
Отношение к выполняемой работе_____
Проявленная активность_____
Дисциплинированность_____
Опоздания имеются/не имеются (нужное подчеркнуть)
Наличие пропусков (с указанием кол-ва часов)_____
Замечания и рекомендации_____
_____
_____

Итоговая оценка по практики (выставляется на основании результатов ведения дневника по практике, отчета по практике)_____
(по пятибалльной шкале)

Руководитель преддипломной практики от ТК ВСГУТУ

_____ _____
(подпись) (ФИО)

Специалист предприятия (организации), осуществлявший руководство деятельностью обучающегося

_____ _____
(подпись) (ФИО должность)

С результатами прохождения практики ознакомлен

_____ _____
(ФИО обучающегося) (подпись)

М.П. «_____»_____20___г.
организации