

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**ПРОГРАММА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

**Новомосковск**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10  
код

Технология продукции общественного питания  
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Гайнетдинова Елена Анатольевна, мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цели и задачи преддипломной практики

Программа 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 (дипломного проекта или 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.

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

## 1.2. Требования к результатам освоения практики в ходе освоения программы преддипломной практики студент должен развить:

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

По окончании практики студент сдает отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания, по форме, установленной ГПОУ ТО «НТПБ», и аттестационный лист, установленной формы ГПОУ ТО «НТПБ».

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с тематическим планом.

### **1.3. База практики**

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

- оснащенность современными аппаратно – программными средствами;
- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией техникума. Преддипломная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и техникумом.

В договоре техникум и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на преддипломную практику.

### **1.4. Организация практики**

Для проведения преддипломной практики в техникуме разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа преддипломной практики по специальности;
- план-график консультаций и контроль над выполнением студентами программы преддипломной практики;

- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

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

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников:
  - Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха, технолога
  - Работа в качестве дублера заведующего производством
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы);
- оформление отчётных документов по практике.

Студенты при прохождении преддипломной практики в организациях обязаны:

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

### **1.5. Контроль работы студентов и отчётность**

По итогам преддипломной практики студенты представляют отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики от предприятия.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроль над выполнением студентами тематического плана преддипломной практики.

Итогом преддипломной практики является зачёт, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учётом аттестационного листа и оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план преддипломной практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

## **1.6. Количество часов на освоение программы практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 4 недель (144часа).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Объем преддипломной практики и виды учебной работы

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
<b>Всего</b>	<b>144 часа(4 недели)</b>
в том числе:	
Организационное занятие	6 часов
Выполнение обязанностей дублёров инженернотехнических работников	108 часов
Работа с документацией	30 часов

### 2.2 Примерный тематический план

№ разделов	Содержание задания	кол-во дней	кол-во часов
<b>Раздел 1</b>	Ознакомление с предприятием	1	6
<b>Раздел 2</b>	Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха	9	54
<b>Раздел 3</b>	Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	9	54
<b>Раздел 4</b>	Работа с документацией	5	30
	<b>Итого</b>	24	144

### 2.4 Индивидуальное задание студенту

Форма индивидуального задания студенту представлена в приложении 1 к рабочей программе производственной (преддипломной) практики.

### 2.3 Тематический план и содержание преддипломной практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<b>Раздел 1</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Вводный инструктаж и техника безопасности на предприятии общественного питания	<b>2</b>	1
	<b>Изучение работы предприятия</b>	<b>4</b>	
	<i>Содержание учебного материала</i>		
	<p><b>Ознакомление с предприятием</b></p> <p>Ознакомление с предприятием: его организационно -правовая форма, тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов.</p> <p>Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Выявите признаков, определяющие тип и класс предприятия, проверьте их соответствие требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Классификация предприятий».</p>	4	1

	<p>Проанализируйте, доведена ли до сведения потребителя в наглядной и доступной форме необходимая и достоверная информация об оказываемых услугах перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты услуг, сведения о</p> <p>сертификации услуг и т.д. в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».</p> <p>Ознакомление с документами, подтверждающими факт сертификации услуг предприятия (подлинник или копия сертификата).</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>		
<p><b>Раздел 2</b> <b>Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха</b></p>	<b>Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников</b>	<b>54</b>	
	<i>Содержание учебного материала</i>		
	<b>Ознакомление с должностной инструкцией заведующего цеха, квалификационными обязанностями бригадира. Ознакомление с цехами:</b> организацией рабочих мест, наличием и состоянием технологического оборудования, санитарное состояние цеха.	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Участие в составлении производственной программы цеха.</b> Распределение обязанностей между работниками на текущий день в соответствии с их квалификацией и производственной программой.	<b>6</b>	
	<b>Участие в получения сырья и продуктов</b> в соответствии с потребностью, оценка качества <b>Распределения сырья и продуктов по участкам работы.</b>	<b>6</b>	
	<b>Ознакомление с нормативной документацией, используемой в процессе производства,</b> картотекой технологических и технологических карт, СТП и другой.	<b>6</b>	
	<b>Осуществление оперативного контроля</b> над расходом сырья, соблюдением последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в проведении органолептической оценки качества выпускаемой продукции.	<b>6</b>	

	<b>Ознакомление с организацией учета, составлением и порядком доставления отчетности деятельности цеха.</b>	<b>6</b>	
	<b>Определение потребного количества сырья и продуктов,</b> необходимых для обеспечения выполнения производственной программы.	<b>6</b>	
	<b>Планирование организации труда</b> в цехе и составление графика выхода на работу. <b>Анализ организации работы цеха.</b> Выводы. Разработка предложений совершенствованию организации работы и рабочих мест в цехе, улучшения качества выпускаемой продукции.	<b>6</b>	
	<b>Оформление сопроводительных документов на готовую продукцию из цеха.</b> Разработка технологических карта на расход продуктов при приготовлении блюд	<b>6</b>	
<b>Тема 2.2</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>54</b>	
<b>Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)</b>	<b>Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством</b> и его заместителя, требованиями, этим должностям в соответствии с ОСТ-28-95 «Требования к производственному персоналу».	<b>6</b>	<b>3</b>
	<b>Изучение системы материальной ответственности,</b> порядок заключение договоров о материальной ответственности выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителей).	<b>6</b>	
	<b>Ознакомление со структурой производства,</b> с организационно технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировки, устройством, оснащенностью, обслуживанием. Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.	<b>6</b>	
	<b>Участие в составлении производственной, программы и ее реализации.</b> Работа со сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение различных изменений в рецептуры в зависимости от	<b>6</b>	

<p>наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Составления заявок (требований) на получение необходимого количества сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков на производстве.</p> <p>Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества. Распределение сырья по цехам в соответствии заданий бригадами цехов (поварам).</p>	
<p><b>Ознакомление с существующей организацией труда на производстве,</b> квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой товаров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95</p>	6
<p><b>Участие в составлении графика выхода на работу персонала. Осуществления контроля (совместно с заведующим производством) за работой в цехах,</b> правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны и труда техники безопасности.</p>	6
<p><b>Участие в оценке качества готовых блюд,</b> кулинарных и кондитерских изделий. Ознакомление с порядков отпуская готовой продукции с производства.</p> <p><b>Оформление сопроводительной документации</b> (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p> <p><b>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день</b> по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии.</p>	6
<p><b>Анализ организации технологического процесса на предприятии.</b> Подготовка выводов по существующей организации производства и разработка предложений.</p>	6

	<p><b>Составление плана-меню</b> (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья физиологических и энергетических норм, оснащенности состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.</p> <p>Составление вариантов меню для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия (банкета), времени его проведения, наличия продуктов, пожеланий заказчика, состава гостей.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы.</p> <p>Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p>	6	
<b>Раздел 3</b>	<b>Работа с документацией</b>	<b>30</b>	2
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
Работа с правовыми документами, регулирующими работу предприятия общественного питания	<b>Ознакомление с правовыми документами, регулирующими работу предприятия.</b> Ознакомление с документами необходимыми для содержания предприятия. Ознакомление с документами, необходимыми для получения лицензии по торговле винно-водочной продукцией и пива.	12	2
	<b>Виды работ</b>		
	<b>Проверка наличия сертификатов соответствия,</b> ознакомление с их оформлением и содержанием. <b>Документальное оформления получения продуктов.</b> <b>Ознакомление с нормативной и технологической документацией,</b> используемой на производстве.	18	2

	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики, индивидуального задания и по форме, установленной ГПОУ ТО «НТПБ»	По индивидуальному графику	
	<b>всего</b>	<b>144</b>	

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Информационное обеспечение обучения.

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

###### Нормативные документы

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 27621)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981 экскурсии на предприятия и в выставочные центры.
6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: "Легкая промышленность и бытовое обслуживание", 1999
7. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – Санкт-Петербург: Профи, 2010
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, 1988.
9. ГОСТ Р 50647-2010 "Общественное питание. Термины "
10. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования".
11. ГОСТ Р 50762-07 "Общественное питание: Классификация предприятий".
12. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
13. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарные правила. Условия хранения скоропортящихся продуктов.
16. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом министерства здравоохранения Российской Федерации от 3.01 № 325.
17. Федеральный закон " О защите прав потребителей" - Российская газета. 25 января 1996. с изм., внесенными Федеральным законом от 25.10.2007 N 234-ФЗ
18. Правила производства и реализации продукции / услуг / общественного питания. Утв. постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332 от 13.04.93.
19. Методические указания по лабораторному контролю качества пищи. Часть 2 " Органолептический анализ " – Киев, 1982 г.
- 20.Сборник нормативных документов по вопросам организации массового питания – Чебоксары, 1995 г.
- 21.ОСТ 26 - 1 - 95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
- 22.Справочник технолога общественного питания - М. Экономика 1984 г

## **Основная учебная литература**

1. Аграновский Е.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2010
2. Шаповалов Н.Н. и др. Организация работы предприятий общественного питания, - М.: Экономика, 2005
3. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". – Р.: Феникс, 2012
4. Пивоваров В.И. и др. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании. - М.: Высшая школа, 2007
5. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. - М.: Высшая школа, 2012
6. Щеглов Н.Г., Гайвороновский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли.: Учебник для средних специальных учебных заведений., М.: Деловая литература, 2001.
7. Парфентьев Т.Р. и др. Оборудование торговых предприятий. М., 2012. 8. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.– 2012

## **Дополнительная учебная литература**

1. Ковалев, Н. И., Куткина, М. Н., Карцева, Н. Я. Русская кухня / Н. И. Ковалев. – М.: Деловая литература, 2000.
2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000
3. Терентьева, А. П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания» / А. П. Терентьева. – М.: ОЦПКРТ, 2002.
4. Павлова, Л. В., Смирнова, В. А. Практические занятия по технологии приготовления пищи / Л. В. Павлова, – М., Экономика, 1988.
5. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес".
6. Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания, изготовлению, оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.6. 959-00
7. Дополнения к Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-019142-11 14 августа 1994 г.
8. Баранов, В. С., Козьмина, Е. П. Технология производства продукции общественного питания / В. С. Баранов. – М.: Экономика. 1981 г.
9. Клейман, Б. П., Лебедева, М. Н. Практические занятия по технологии приготовления пищи / Б. П. Клейман. – М.: Экономика. 1976 г.
10. Соя - продукт вашего здоровья. – Чебоксары. 2001 г.
11. Сборник рецептур блюд из сои. – Краснодар. 1999 г.
12. Журналы: Питание и общество; Кулинар; Стандарты и качество.

## **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=37857> - Отчет по практике на предприятиях общественного питания.
2. [http://www.bizeducation.ru/consultservice/practice\\_report/6/6\\_37.htm](http://www.bizeducation.ru/consultservice/practice_report/6/6_37.htm)  
- Отчет по практике общественного питания.

3. <http://5ballov.qip.ru/referats/preview/102825> - Отчет по преддипломной производственной практике.
4. <http://www.bestreferat.ru/referat-207990.html> - Отчет о преддипломной стажировке в кафе.
5. [http://www.pitportal.ru/samples\\_docs/personal/7004.html](http://www.pitportal.ru/samples_docs/personal/7004.html) - Весь общепит России. Pitportal.ru
6. [http://www.rprest.ru/project\\_designing/4232.html](http://www.rprest.ru/project_designing/4232.html) - Все необходимые документы для открытия предприятия общественного питания.
7. <http://www.creative-chef.ru/dlja-professionalov/dokumenty-dljaobschepita>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике и аттестационного листа.

Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень практического опыта</li> <li>- составление различных вариантов меню для специализированных форм обслуживания с учетом характера мероприятия;</li> <li>- работа со сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов, внесение изменений в рецептуры в зависимости от сырья;</li> </ul> <p><b>Освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Умение распределять сырье и продукты по участкам работ,</li> <li>- Умение осуществлять контроль за расходом сырья, последовательности технологического процесса</li> <li>- Умение работать с документами используемых на предприятии</li> <li>- Умение производить оценку качества выпускаемой продукции</li> <li>- Умение работать с документами при отгрузке готовой продукции</li> <li>- Умение проводить анализ организации работы предприятия</li> </ul> <p><b>Усвоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- По оформлению документации данного предприятия, составление документов по снятию остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции,</li> <li>- Составлять акты на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря</li> </ul>	<p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практические задания по работе с информацией, документами, литературой;</li> <li>– подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</li> </ul> <p><b>Формы оценки результативности обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка.</li> <li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</li> </ul> <p><b>Методы контроля направлены на проверку умения студентов:</b> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;</li> <li>– осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; – работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.</li> </ul> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся</li> <li>– формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля</li> </ul>

Приложение №1 к рабочей программе преддипломной практике

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Тульской области**

**«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ ТО «НТПБ»

\_\_\_\_\_ Н.И. Зайцева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на преддипломную практику студента гр. \_\_\_\_\_

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

**ТЕМА ЗАДАНИЯ**

Выполнение обязанностей по специальности

**Технология продукции общественного питания**

по специализации : Техник-технолог

(Специализация)

## СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### Содержание

#### Раздел 1. Ознакомление с предприятием

- 1.1 История предприятия
- 1.2 Паспорт предприятия
- 1.3 Структура предприятия (описание цехов)

#### Раздел 2. Работа в качестве зав. производством

- 2.1 Должностная характеристика заведующего УПМ (производством)
- 2.2 Договор о материальной ответственности
- 2.3 Порядок составления меню
- 2.4 Бракераж продукции

#### Раздел 3. Работа в качестве технолога

- 3.1 Должностная характеристика технолога
- 3.2 Формы контроля на различных этапах технологического процесса приготовления пищи
- 3.3 Порядок контроля
- 3.4 Порядок разработки технологической документации на новые виды продукции
- 3.5 Методы изучения потребительского спроса

#### Раздел 4. Работа в качестве дублера руководителя предприятия

- 4.1 Должностная характеристика руководителя предприятия
- 4.2 Схема управления предприятием
- 4.3 Организация снабжения предприятия
- 4.4 Формы и способы доставки продуктов
- 4.5 Контроль, осуществляемый руководителем предприятия
- 4.6 Рекламная деятельность предприятия
- 4.7 План проведения мероприятий по повышению конкурентоспособности продукции

#### Раздел 5. Заключение

##### Список литературы

Отчет должен содержать собранные в ходе практики материалы в соответствии с пунктом 1-4, выводы и предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении).

Руководитель практики от техникума

\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(Должность, подпись, Ф.И.О. печать)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.