АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Казань, 2021

Программа производственной практики (преддипломной) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г., № 1565.

Программа производственной практики (преддипломной)

согласована с представителями работодателей:

Хамидуллин И.А., генеральный директор ООО «Чак-чак»

Гильмутдинов М.Н., Шеф-повар ООО «Сыроварня Чизерия восточный»

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического Совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым Советом Российского университета кооперации «16» апреля 2021 г., протокол № 8.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
   1.1. Место практики в структуре образовательной программы
   1.2. Цель и задачи практики
   1.3. Продолжительность практики

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
   4.1. Общие требования к организации практики
   4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики
   4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы
   4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
   4.5.Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
   6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики
   6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций
   6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1.Место производственной практики (преддипломной) в структуре образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) является обязательной и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на углубление первоначального опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Производственная практика (преддипломная), как отдельный этап производственной практики является разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2.Цели и задачи производственной практики (преддипломной)

Производственная практика (преддипломная) проводится с целью сбора, систематизации и обобщения материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы, приобщения студентов к социальной среде предприятия (организации) и приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере деятельности.

Задачи производственной практики (преддипломной):

- углубление и расширение теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения необходимых умений и опыта практической работы по специальности профессиональной подготовки;
-развитие умений организовывать собственную деятельность, воспитание исполнительской дисциплины, чувства ответственности и умения самостоятельно решать проблемы, возникающие в процессе профессиональной деятельности;
- сбор, систематизация и обобщение материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы.

1.3.Продолжительность проведенияпроизводственной практики (преддипломной)

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего:	144	4
Форма проведения	концентрированная	
Сроки (период) проведения (курс, семестр)	3 курс, 6 семестр	
Промежуточная аттестация в форме:	Отчет, дифференцированный зачет	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДИСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате прохождения производственной практики (преддипломной), обучающиеся должны продемонстрировать овладение видом (видами) профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

в том числе общими и профессиональными компетенциями, представленными в понятиях: иметь практический опыт, уметь, знать:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;

- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Код	Наименование результата обучения
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 рецептур 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 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 обслуживания
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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

2.1. Общие положения

Структура и содержание производственной практики (преддипломной) определены кафедрой техники и технологии общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом специфики деятельности предприятий (организаций), в которых студенты проходят производственную практику (преддипломную).

Производственная практика (преддипломная), как завершающий этап обучения, предшествует государственной промежуточной аттестации.

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между институтом и этими организациями. Организация (предприятие), как база практики, должна иметь организационно-технологические возможности предоставить студенту материалы, необходимые ему для выполнения выпускной квалификационной в соответствии с утвержденной тематикой.

В соответствии с заключенным договором, обучающиеся могут быть направлены для прохождения производственной практики (преддипломной) в организации по месту последующего трудоустройства.

К производственной практике (преддипломной) допускаются обучающиеся, завершившие в полном объеме освоение теоретической части ППССЗ по специальности и имеющие положительную аттестацию по профессиональным модулям (видам профессиональной деятельности).

В период прохождения производственной практики (преддипломной) обучающиеся могут перемещаться по отделам (службам) и рабочим местам, а также зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (преддипломной).

В процессе производственной практики (преддипломной), помимо выполнения требований программы практики, студенты выполняют индивидуальное задание, выдаваемое руководителем практики от института. В отчете данная часть отражается в виде описания личных функциональных обязанностей, реализуемых студентом на месте практики, и практических результатов, достигнутых в ходе прохождения практики.

Организационная структура организации. Общая характеристика организации.

– Ознакомление с организацией, ее целями и задачами в сфере общественного питания – места практики:

- Характеристика инфраструктуры предприятия
- Характеристика производственного цеха
- Технология приготовления сложной кулинарной продукции
- Технологическое оборудование цеха
- Контроль качества сложной кулинарной продукции

- Охрана труда и техника безопасности в горячем цехе

– Отраслевая принадлежность организации;

– Миссия, цели, задачи и виды деятельности;

– Техническое оснащение, технологические процессы и т.д.;

– Степень механизации и автоматизации производственного процесса; Применяемая технология производства, оказания услуг и выполнения работ; Имидж организации среди поставщиков, потребителей продукции, работ и услуг.

2.2. Тематический план и содержание производственной практики (преддипломной)

№ п/	Этапы (тематика) практики	Содержание (виды работы) на практике	Формируемая компетенция	Трудоемкость, недель/часов	Форма контрол
1	2	3	4	5	6
I.	Организационный этап	Образовательное учреждение Ознакомление с целями, задачами и содержанием практики Проведение собрания студентов; выдача индивидуальных заданий и направлений на производственную практику (преддипломную) Проведение вводного инструктажа по ТБ и охране труда	ОК 01-ОК 11	4	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студента
II.	Производственный этап	Предприятие (организация) – база практики			
1.	Раздел 1. Организационный Тема 1.1. Организация прохождения практики	Оформление на предприятии. Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Распределение по рабочим местам. Составление плана-графика прохождения производственной практики (преддипломной).	ОК 01-ОК 11	8	Оценка отчета по практике
	Тема 1.2. Общая характеристика предприятия общественного питания	Основные вопросы для изучения и наблюдения: История развития, организационно-правовая форма, дата создания и государственной регистрации; Миссия, цели, задачи и виды деятельности; Ассортимент предприятия; Объем производства, выручка от продажи; Характеристика складского хозяйства; Приемка продуктов; Работа складских помещений; Хранение и отпуск товаров Виды работ: Общая характеристика предприятия -Экономическая характеристика предприятия - Характеристика складского хозяйства	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-ПК 4.3	48	Оценка отчета по практике
2.	Раздел 2. Аналитический Тема 2.1. .Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ01) Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практике	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-ПК 1.4	72	Оценка отчета по практике

	Тема 2.2. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ02) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практики	ОК 01-ОК 11 ПК 2.1-ПК 2.8		Оценка отчета по практике
	Тема 2.3. . Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ03) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практики	ОК 01-ОК 11 ПК 3.1-ПК 3.7		Оценка отчета по практике
	Тема 2.4. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ04) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практики	ОК 01-ОК 11 ПК 4.1-ПК 4.6		Оценка отчета по практике
	Тема 2.5. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ05) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление	ОК 01-ОК 11 ПК 5.1-ПК 5.6		

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	отчета по практики			
	Тема 2.6. Изучение и сбор данных по профессиональному модулю (ПМ06) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Основные вопросы для изучения и наблюдения: -Подборка материала, практических данных по теме выпускной квалификационной работы и индивидуального задания. Виды работ: - Сбор материала согласно индивидуального задания и оформление отчета по практики	ОК 01-ОК 11 ПК 6.1-ПК 6.5		
III.	Заключительный этап.	Предприятие (организация) – база практики			
	Систематизация и оформление документов по производственной практики (преддипломной)	Виды работ. -Оформление отчета по практике. -Подписание отчета, дневника и аттестационного листа - характеристики студента руководителем практики от организации.	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-ПК 6.5	10	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студента
	Аттестация по итогам практики	Образовательное учреждение			
		Виды работ. -Защита отчета по производственной практике (преддипломной) -Передача документов по производственной практике (преддипломной) на ведущую кафедру	ОК 01-ОК 11 ПК 1.1-ПК 6.5	2	Защита отчета по практике
		ИТОГО:		144	
Промежуточная аттестация в форме: защиты отчета по практике с выставлением оценки в форме дифференцированного зачета					

4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

4.1 .Требования к документации, необходимой для проведения практики

Для организации и проведения производственной практики (преддипломной) по специальности базовой подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело необходимы следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской федерации 09декабря 2016 N1565.
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464.
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года №291.
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015г., №610н.
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Минтруда России от 07.09.2015г., №597н.
- Профессиональный стандарт 33.010 Пекарь, утвержденный приказом Минтруда России от 01.12.2015г., №914н.
- Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации от 16 апреля 2014 года №384-од.
- Рабочие программы профессиональных модулей, входящих в структуру ППССЗ по специальности;
- Сборник инструкций по технике безопасности и охране труда.

Требования к руководителям производственной практики (преддипломной)

В организации и проведении производственной практики (преддипломной) участвуют Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации и организации (предприятия) на основе заключенных договоров.

Институт планирует и утверждает: учебные планы по специальности, виды и этапы практики; разрабатывает и согласовывает с организациями рабочие программы практик, содержание и планируемые результаты практики; осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда; совместно с организациями организовывает процедуру оценки освоения студентом общих и профессиональных компетенций, освоенных им в ходе прохождения производственной практики (преддипломной).

Ответственность за организацию и проведение практики возлагается на декана факультета и заведующего кафедрой техники и технологии общественного питания.

Требования к руководителям практики от учебного заведения

Непосредственное руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами института, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля и опыт практической деятельности в организациях профессиональной сферы подготовки специалистов среднего звена и (или) преподаватели, прошедшие стажировку в профильных организациях (предприятиях) в течение последних трех лет.

Преподаватель-руководитель практики от кафедры:

- участвует в разработке программы практики, календарного графика прохождения практики, составления перечня видов работ и индивидуальных заданий для выполнения студентами в период практики;
- оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой производственной практики (преддипломной);
- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы студентов программе практики;
- организовывает совместно с другими преподавателями института, процедуру оценки студентов в части овладения компетенциями, освоенных ими в ходе прохождения производственной практики (преддипломной);
- анализирует отчетную документацию практикантов и оценивает их работу по выполнению программы практики;
- составляет отчет по итогам проведения практики, отчитывается на заседании кафедры техники и технологии общественного питания.

Требования к руководителям практики от организации

Организации, участвующие в проведении практики на основании заключенных с институтом договоров на проведение практики, предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций,

полученных студентом в период практики. Организации обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требования охраны труда.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации.

Руководитель практики от организации:

-согласовывают программу практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

-участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения производственной практики (преддипломной);

-участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;

-обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентом, отвечающие санитарным правилам, требованиям охраны труда и пожарной безопасности;

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

-оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими практических работ и индивидуальных заданий, предусмотренными программой производственной практики (преддипломной);

-составляет аттестационный лист - характеристику на студента-практиканта, визирует отчет студента о прохождении производственной практики (преддипломной).

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты допускаются к производственной практике (преддипломной) только после инструктажа по ТБ, охране труда и пожарной безопасности (вводного и на рабочем месте).

Студенты-практиканты обязаны неукоснительно соблюдать правила внутреннего распорядка, требования ТБ, охраны труда и пожарной безопасности, установленные в образовательной организации.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики (преддипломной)

Место проведения практики определяется на основании требований программы подготовки специалистов среднего звена. Местами производственной практики (преддипломной) могут быть предприятия и организации в соответствии со специальностью и специализацией студентов.

База практики должна отвечать уровню оснащенности современной вычислительной техникой и оборудованием, требованиям культуры производства, отражать перспективные направления в развитии программного обеспечения вычислительной техники и автоматизированных систем, иметь квалифицированный персонал, на который возлагается непосредственное руководство практикой.

Реализация программы производственной практики (преддипломной) предполагает наличие специализированного компьютерного оборудования с необходимым аппаратным и программным обеспечением на базе прохождения производственной практики (преддипломной).

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

Законы. Указы. Постановления:

1. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон № 16-ФЗ от 05.02.2018 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» и Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях в целях совершенствования правового регулирования предоставления гостиничных услуг и классификации объектов туристской индустрии»
3. Федеральный закон от 21.12.1994 N 69-ФЗ «О пожарной безопасности»
4. Федеральный закон от 06.03.2006 N 35-ФЗ «О противодействии терроризму»
5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.03.2019) «О защите прав потребителей»
6. Приказ Минкультуры России №1215 от 11.07.2014 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»
7. Приказ Минкультуры России №1340 от 29.04.2015 «Об утверждении порядка аккредитации организаций, осуществляющих классификацию объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи»
8. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств»
9. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 N 162-ФЗ
10. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ

11. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 30.11.2018) «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

12. ГОСТ Р 12.4.211-99 (ИСО 4869-1-89). Государственный стандарт Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Средства индивидуальной защиты органа слуха. Противошумы. Субъективный метод измерения поглощения шума

13. ГОСТ Р 50646-2012. «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги населению. Термины и определения» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1612-ст)

14. ГОСТ Р 51185-2014. Национальный стандарт Российской Федерации. «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования» (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 11.11.2014 N 1542-ст)

15. Постановление Правительства РФ от 18.07.2007 N 452 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта»

16. Постановление Госстандарта РФ от 26.09.2001 N 82 «О создании и государственной регистрации Системы добровольной сертификации услуг гостиниц и других средств размещения на категорию. Росс ru.0001.03УГ00»

17. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2014 N 35473)

Основная литература:

1. Славянский Анатолий Анатольевич Куликов Д. А. Васюкова А.Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: https://new.znanium.com/catalog/document?pid=513905

Дополнительная литература:

2. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=415067

3. Васюкова Анна Тимофеевна. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/415315

4. Богушева Валентина Ивановна Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие / Богушева В.И., - 3-е изд. - Рн/Д:Феникс, 2018. - 374 с.: ISBN 978-5-222-30345-0 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/977586

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio- online.ru/bcode/437750 (дата обращения: 13.11.2019).

6. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/product/1055945 - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [текст]: Для предприятий общественного питания/А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.:Арий,2017.-680 с.: ил.

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- www.cnshb.ru/cataloga.shtm

2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - https://uisrussia.msu.ru/

Информационные справочные системы:
www.consultant.ru 0 Справочная правовая система «Консультант Плюс».

Поисковые системы:
Yandex,Google, Rambler, Yahoo и др.

Электронно-библиотечные системы:
1.Электронная библиотечная система BOOK.ru
2.Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks
4.Электронная библиотека Издательского центра «Академия»
5.Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»
7. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ»

4.5 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В случае необходимости, при обращении лиц с ограниченными возможностями здоровья в деканат, им может быть оказано содействие в определении мест прохождения практики с учетом ограничений по состоянию здоровья.

При входе в здание института размещены вывески с графиком работы организации, выполненные рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне.

В институте обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса. Входные пути, пути перемещения внутри здания и

территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи. В здании имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. В аудитории №201 имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья: опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, с заменой двухместных столов на одноместные, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. Обустроена туалетная кабина доступная для маломобильных студентов.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

Для обеспечения взаимодействия и сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью институтом организовывается повышение квалификации для преподавателей, работающих с инвалидами.

В институте разработаны локальные нормативные документы, которые регламентируют процедуру текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, в том числе для студентов - инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья.

4.6. Методические указания для обучающихся по освоению программы производственной практики (преддипломной)

Формой отчетности обучающегося является письменный отчет, свидетельствующий о выполнении индивидуального задания и программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики от организации-базы практики.

Отчет должен быть написан в организации-базе практики и по содержанию соответствовать требованиям программы практики. С этой целью практикант должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов, учетных регистров и других материалов, предусмотренных настоящей программой. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики от организации.

Отчет должен содержать анализ деятельности организации-базы практики, выводы о приобретенных навыках и возможности применения теоретических знаний, полученных при обучении в институте и свидетельствовать о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта,

формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Письменный отчет содержит:

– титульный лист;
– текст отчета;
– приложение к отчету (документы, над которыми работал практикант).

К отчету прилагаются:

– производственная характеристика-отзыв руководителя практики от организации (предприятия);
– дневник и календарный план (график) прохождения практики;
– справка- подтверждение

Текст отчета по практике (не более 25-35 страниц) включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий объемом.

Приложения к отчету могут состоять из заполненных, проверенных и обработанных документов, учетных регистров, форм отчетности, и других материалов организации – базы практики, иллюстрирующих содержание основной части отчета.

Отчет, предоставляется на кафедру техники и технологии общественного питания сразу после окончания практики и защищается в соответствии с утвержденным графиком.

Не выполнившие программу практики, по уважительной причине, а также получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, проходят практику вторично, в свободное от учебы время, или могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате прохождения производственной практики (преддипломной), обучающиеся должны продемонстрировать овладение видом (видами) профессиональной деятельности (ВПД)

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.в том числе общими и профессиональными компетенциями:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка «отлично» - сформулирована задача по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Оценка «хорошо» - не в полной мере сформулирована задача по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов Оценка «удовлетворительно» - сформулирована задача по подготовке рабочих мест, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов; частично выполнена обработка полученной информации.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Оценка «удовлетворительно» - обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи осуществлена с нарушениями	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Оценка «отлично» - в полной мере проведено приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка «хорошо» - не в полной мере проведено приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Оценка «удовлетворительно» - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента осуществлено с нарушениями	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. Оценка «удовлетворительно» - планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале осуществлено с нарушениями	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 2.2. Осуществлять приготовление , творческое оформление и	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление,	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий осуществлено с нарушениями.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено 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. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено 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. Оценка «удовлетворительно» - 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 осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено 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. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено 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. Оценка «удовлетворительно» - 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 осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственно й практике (преддипломной)
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценка «удовлетворительно» - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами осуществлена с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственно й практике (преддипломной)
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственно й практике (преддипломной)

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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка «удовлетворительно» - осуществлена разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлена с нарушениями.	
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценка «удовлетворительно» - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами осуществлена с нарушениями.	Защита отчета по производственно й практике (преддипломной)
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственно й практике (преддипломной)
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственно й практике (преддипломной)
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственно й практике (преддипломной)

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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлена с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценка «удовлетворительно» - осуществлена подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами осуществлена с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
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	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «удовлетворительно» - приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Оценка «удовлетворительно» - разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей осуществлена с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания . Оценка «удовлетворительно» разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществлена с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

видов и форм обслуживани		
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Оценка «хорошо» - не в полной осуществлено текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Оценка «удовлетворительно» - текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственно й практике (преддипломной)
ПК 6.3 Организовыват ь ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. Оценка «удовлетворительно» - ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлена организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлена организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Оценка «удовлетворительно» - организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование , обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Оценка «отлично» - в полной мере осуществлено инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. Оценка «хорошо» - не в полной мере осуществлено инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. Оценка «удовлетворительно» - инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте осуществлено с нарушениями.	Защита отчета по производственно й практике (преддипломной)

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

Результаты (освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 02	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Защита отчета по производственной практике

		(преддипломной)
ОК 03	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 04	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 05	Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 06	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практики (преддипломной)	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 07	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении производственной практики (преддипломной)	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 08	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 09	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 10	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Защита отчета по производственной практике (преддипломной)

Аттестация и формы отчетности по производственной практике (преддипломной)

5.1. Оценка уровня и качества освоения программы производственной практики (преддипломной) включает текущий контроль и промежуточную аттестацию студентов.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы производственной практики (преддипломной) (текущий контроль и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения программы производственной практики

(преддипломной);

- оценка сформированности компетенций обучающихся и овладение видами профессиональной деятельности.

5.2.По окончании производственной практики (преддипломной) студентом предоставляется:

- дневник прохождения производственной практики (преддипломной) ;

- аттестационный лист - характеристика студента, в которой определяется степень овладения профессиональным видом (видами) деятельности и сформированностиобщих и профессиональных компетенций;

- отчет о прохождении практики.

5.3.Аттестация по итогам производственной практики (преддипломной) осуществляется после сдачи документов по практике на кафедру техники и технологии общественного питания и фактической защиты отчета на основе оценки выполнения студентом программы производственной практики (преддипломной), отзыва руководителя практики об уровне приобретенных студентом знаний, профессиональных умений, опыта и сформированности, заданных программой компетенций студента.

5.4.Критериями оценки являются: уровень теоретического осмысления студентами своей практической деятельности (её целей, задач, содержания); степень и качество приобретенных студентами практических умений и опыта, овладения общими и профессиональными компетенциями

5.5 .Итоговой формой контроля по результатам практики является оценка в форме дифференцированного зачета («отлично», «хорошо»,«удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Критерии оценки по результатам прохождения производственной практики (преддипломной):

оценка «отлично» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру техники и технологии общественного питания оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную аттестационный лист - характеристику от руководителя практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру техники и технологии общественного питания дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличную аттестационный лист - характеристику практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по

практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру дневник, отчет о прохождении практики; но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов или в отчете не в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от института;

оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал большое количество пропусков аудиторных занятий, и ответившему неверно на вопросы преподавателя при защите отчета.

Структура и содержание отчета о прохождении практики

5.6.Отчет состоит из двух частей: основной и приложений. Объем основной части отчета составляет 20-25 страниц текста. Вторая часть отчета о практике представляет собой приложения к отчету (графики, рисунки, диаграммы и таблицы, статистические данные, копии локальных актов организации и т.п.)

5.7.Отчет по практике выполняется на листах формата А 4. Отчет должен быть написан грамотно, четко и сжато. Текст оформляется на одной стороне листа через полтора межстрочных интервала, шрифт 12-14 пикселей. Размеры полей: левое- 30 мм, правое-15мм, верхнее и нижнее- 20 мм. Страницы имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставленными в правом нижнем углу без точки в конце. Титульный лист отчета включается в общую нумерацию, но на нем номер страницы не проставляется. Разделы имеют заголовки и порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений. Не нумеруют такие разделы, как «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список литературы». Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Каждый раздел начинается с новой страницы. Титульный лист отчета выполняется по установленной форме.

5.8.Отчет по практике брошюруется, вкладывается в скоросшиватель, и производится сквозное закрепление листов работы с надписью «Отчет о прохождении практики» в последовательности: титульный лист, содержание, введение, основной (практический) раздел, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание и оформление дневника по практике

Студенты при прохождении производственной практики

(преддипломной) обязаны вести дневник по установленной форме.

В дневник записывается календарный план прохождения практики (в соответствии с содержанием практики и индивидуальным заданием).

В дальнейшем в дневнике фиксируются все реально выполненные студентом виды работ. В графу «Краткое содержание выполненных работ» ежедневно заносится информация о деятельности студента на практике. В дневнике также отмечается участие в общественной работе, производственные экскурсии, научно-исследовательская работа в период производственной практики (преддипломной).

Дневник оформляется на бумаге формата А-4 на обеих сторонах листа.

Размеры полей: слева – 15 мм, справа – 15 мм, сверху и снизу – 20 мм.

Страницы имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставленными в правом нижнем углу без точки в конце. Шрифт – TimesNewRoman 14, интервал 1,5 строки.

Дневник по окончании периода прохождения производственной практики (преддипломной), в сроки, установленные кафедрой, вместе с отчетом, передается руководителю практики от института для проверки и допуску к защите в форме собеседования