БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
БУ «Когалымский
политехнический колледж»
_____ И.В. Лукьянова
«02» сентября 2021 г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора №290
02.09.2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на 2020 - 2021 учебный год
Базовая подготовка

СОГЛАСОВАНО
ООО «Управление социальных объектов»
Начальник отдела общественного питания
_____ Н.Б. Баканова
подпись И.О Ф
26.06.2021 г.
МП

Форма обучения очная
Курс 4
Семестр 8

Когалым, 2021

Рабочая программа практической подготовки (преддипломная практика) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: БУ «Когалымский политехнический колледж»

Составители:

Паринова Е.В. – старший мастер
Балахнина Р.В. – преподаватель специальных дисциплин
Кудленок Е. С. – преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено:
на заседании методического объединения
«социально-экономического»
Протокол № 4
от «26» июня 2020 г.
Руководитель МО

_____ Омарова Ф.З.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	Стр.
1	**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**	4
	1.1 Область применения программы преддипломной практики	4
	1.2 Цель и задачи преддипломной практики	5
	1.3 Количество недель (часов), отводимое на преддипломную практику.	5
	1.4 Сроки и форма организации преддипломной практики	5
2	**РАЗДЕЛ 2. ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ РАБОТ ДЛЯ ПРОВЕРКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**	6
3	**РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**	10
	3.1.Общие требования к организации и проведению преддипломной практики	10
	3.1.1 Особенности организации и проведения преддипломной практики	10
	3.1.2 Обязанности руководителя практики от колледжа	11
	3.1.3 Обязанности руководителя от организации (наставника)	11
	3.1.4 Обязанности студента – практиканта	12
	3.2.Контроль и оценка результатов освоения программы преддипломной практики.	12
	Приложение	13

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы преддипломной практики

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие общие и профессиональные 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

1.1 Цель и задачи преддипломной практики

- Углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению ВКР в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачи:

1. Ознакомление с организационной структурой предприятия (учреждения), основными технологическими процессами, функциональными подразделениями, особенностями в области организации трудовых процессов;
2. Формирование профессиональной компетентности специалиста;
3. Проверка готовности специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
4. Участие в производственной деятельности предприятия (организации), обработка и анализ полученных результатов;
5. Анализ литературы и документальных источников для дальнейшего их использования в дипломном проектировании

1.3 Количество недель (часов), отводимое на преддипломную практику

Всего **24 недели, 144 часа**

1.4 Сроки и форма организации преддипломной практики

Курс **4**

Семестр **8**

Форма организации **непрерывно**

РАЗДЕЛ 2. ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ РАБОТ ДЛЯ ПРОВЕРКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем производственной практики	**Содержание практики/виды производственных работ**	**Объем часов**	**Формы текущего контроля**
Тема 1. Характеристика предприятия	**Вводное**. Ознакомление с предприятием: тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной безопасности.	**6**	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике
	Виды работ. Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов.		Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике
Тема 2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в заготовочных цехах – овощном цехе. **Виды работ.** Ознакомление с технологическим процессом производства обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей, фруктов, ягод, грибов.	**6**	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике
	Виды работ. Изучение нормативно - технологической документации на осуществление технологического процесса производства и приготовления полуфабрикатов.	**3**	

	Виды работ. Ознакомление с механическим оборудованием овощного цеха.	**3**	
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в заготовочных цехах – мясо - рыбном цехе. **Виды работ.** Ознакомление с технологическим процессом производства сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса и рыбы, птицы.	**6**	
	Виды работ. Изучение нормативно-технологической документации на осуществление технологического процесса производства сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	**6**	
	Виды работ. Изучение нормативно-технологической документации на осуществление технологического процесса производства сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.	**6**	
	Виды работ. Ознакомление с механическим и холодильным оборудованием мясо - рыбного цеха.	**6**	
Тема 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	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 кулинарной продукции. **Виды работ.** Ознакомление	**6**	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике

потребителей, видов и форм обслуживания	с технологическим процессом производства и приготовления сложной горячей кулинарной продукции горячего цеха (суповое отделение)		
	Виды работ. Ознакомление с технологическим процессом производства приготовления сложной горячей кулинарной продукции горячего цеха (соусное отделение).	**6**	
	Виды работ. Изучение нормативно-технологической документации на осуществление технологического процесса производства и приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Ознакомление с тепловым оборудованием горячего цеха.	**6**	
Тема 4. 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Виды работ.** Ознакомление с технологическим процессом приготовления и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	**6**	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике
	Виды работ. Изучение нормативно-технологической документации на осуществление технологического процесса оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Ознакомление с механическим оборудованием холодного	**6**	

	цеха.		
Тема 5. 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 ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Виды работ.** Ознакомление с технологическим процессом приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**6**	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике
	Виды работ. Изучение нормативно-технологической документации на осуществление технологического процесса производства и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**3**	
	Виды работ. Ознакомление с технологическим оборудованием мучного (кондитерского) цеха.	**3**	
Тема 6. 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Виды работ.** Ознакомление с технологическим процессом приготовления сложных холодных и горячих десертов.	**6**	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике
	Виды работ. Изучение нормативно-технологической документации на осуществление технологического процесса производства и приготовления сложных холодных и горячих	**6**	

	десертов.		
	Виды работ. Ознакомление с технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	**6**	
Тема 7. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	**6**	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике
Тема 8. Ведение учетно – отчетной документации предприятия	Ознакомление с видами и формами ведения учетно – отчетной документации предприятия.	**6**	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике
Тема 9. Оформление отчётных документов по практике	Оформление отчётных документов по практике.	**6**	Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по практике
Тема 10. Итоговая аттестация (защита отчета)	**Содержание практики/виды производственных работ** Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	**6**	Оценка выполнения работ по практике
ИТОГО		**144**	

РАЗДЕЛ 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Общие требования к организации и проведению преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки студентов.

База прохождения преддипломной практики определяется специальностью и специализацией, а также темой дипломного проекта и должна обеспечивать возможность подробного ознакомления с несколькими основными участками производства.

Закрепление баз практик осуществляется приказом по колледжу на основе договоров с организациями независимо от их организационно - правовых форм и форм собственности.

Организации и объекты, на которых студенты будут проходить преддипломную) практику должны быть оснащены новейшим оборудованием, применять прогрессивную технологию и наиболее совершенную организацию труда, а так же располагать достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимым для обучения, контроля и общего руководства практикой.

Базами практики могут служить:

ООО «Хлебопродукт» - основной вид деятельности - организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

«Управление социальными обьектами» - основной вид деятельности - организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

КГ МУП «Сияние севера» - основной вид деятельности - организация процесса и приготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

3.1.1 Особенности организации и проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения практики по профилю специальности.

Допуск к прохождению преддипломной практики оформляется приказом директора колледжа.

В период прохождения преддипломной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения преддипломной практики устанавливаются колледжем в соответствии с ОПОП СПО. Конкретные даты начала и окончания практики устанавливаются приказом по колледжу.

Руководство преддипломной практикой студентов со стороны колледжа осуществляет соответствующая предметная цикловая комиссия и заместитель директора по учебно-производственной работе. В состав комиссии входят преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения.

Общее руководство организацией практики БУ «Когалымский политехнический колледж» возлагается на заведующего отделением реализации профессиональных модулей.

Приказом директора колледжа назначаются руководители преддипломной практики (как правило, руководители ВКР) в каждой учебной группе из числа преподавателей специальных дисциплин или мастеров производственного обучения, которые хорошо знают организацию и технологию производства, а также техническую оснащенность предприятия, где студенты проходят практику.

Перед началом практики проводится общее собрание студентов, на котором разъясняются цели, содержание, объем работ, правила прохождения преддипломной практики, сроки написания и защиты отчета.

Отчет - основной документ, отражающий порядок и сроки прохождения практики. Отчет должен быть заверен подписью руководителя практики от производства и печатью данной организации (Приложение).

Содержание отчета по преддипломной практике должно полностью соответствовать программе практики, отражать умение студента применять на практике теоретические знания, полученные в колледже.

По результатам преддипломной практики руководителями практики от организации и от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также отзыв-характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения преддипломной практики обучающимся ведется дневник практики.

В качестве приложения к дневнику преддипломной практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

3.1.2.Обязанности руководителя практики от колледжа

Руководитель практики от колледжа:

- Организует подготовку студента к прохождению преддипломной практики;
- Обеспечивает контроль над организацией и проведением практики, соблюдением сроков и содержания работ;
- Оказывает методическую помощь студентам в составлении отчета практики;
- Осуществляет свою работу в тесном контакте с руководством принимающей организации или руководителями практики от производства.
- Ведет записи в журнале учета обучения (часов) по профессиональному модулю на соответствующих страницах.

3.1.3.Обязанности руководителя от организации (наставника)

Руководство преддипломной практикой на предприятии осуществляется на основании приказа руководителя организации (предприятия), которым определяются должностные лица, ответственные за организацию, проведение и обеспечение безопасности студентов при прохождении практики.

Руководители от организации:

- Осуществляют контроль за выполнением плана-задания, правил внутреннего распорядка и трудовой дисциплины;
- Решают организационные и производственные вопросы, связанные с проведением практики;
- Оказывают студентам необходимую помощь в обеспечении нормальных условий труда и быта;

- Консультируют по вопросам экономики, технологии и организации производства;
- Создают необходимые условия для освоения студентами новой техники, передовой технологии и высокопроизводительных методов труда;
- Проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации;
- Составляют подробный отзыв о производственной работе студентов и приобретённых ими умений и навыков.

3.1.4. Обязанности студента – практиканта

- Полностью выполнить задания, предусмотренные программой преддипломной практики;
- Проявлять высокую организованность, соблюдать трудовую и служебную дисциплину, выполнять правила внутреннего распорядка, режима работы и охраны труда, установленные на предприятии (в организации);
- Систематически вести дневник (форма предоставляется колледжем);
- Обеспечить сбор информации и данных, необходимых для написания отчета о преддипломной практике;
- Анализировать, систематизировать для формирования теоретической и практической части ВКР собранные и сформированные материалы.
- Подготовить письменный отчет о прохождении практики.

3.2. Контроль и оценка результатов освоения программы преддипломной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы преддипломной практики осуществляется руководителем практики, в процессе выполнения обучающимся работ на предприятии, а также сдачи им отчета по практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Зачетная ведомость по преддипломной практике заполняется руководителями выпускных квалификационных работ.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Приложения

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ

«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Д Н Е В Н И К

ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Студент _____

(фамилия, имя, отчество)

4 курса, группы _____специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Направляется на (в) _____

(организация, предприятие)

1. Календарные сроки практики

По учебному плану **144** часа

начало _____ окончание _____

Дата прибытия на практику « ___ » _____ 20___ г.

Дата выбытия с места практики « ___ » _____ 20___ г.

2. Руководитель практики от колледжа

Должность: _____

Ф.И.О. _____

3.Руководитель практики от предприятия, организации

Должность_____

Ф.И.О._____

_____ /_____

МП

Наименование темы	Дата	Виды работ	Кол-во часов	От-метка	Подпись руководителя
Тема 1. Характеристика предприятия		Ознакомление с предприятием: тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной безопасности.	3		
		Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов.	3		
Тема 2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Ознакомление с технологическим процессом производства обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей, фруктов, ягод, грибов.	6		
		Изучение нормативно- технологической документации на осуществление технологического процесса производства и приготовления полуфабрикатов.	3		
		Ознакомление с механическим оборудованием овощного цеха.	3		
		Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в заготовочных цехах – мясо - рыбном цехе. Ознакомление с технологическим процессом производства сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса и рыбы, птицы.	6		
		Изучение нормативно- технологической документации на осуществление технологического процесса производства сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	6		
		Изучение нормативно- технологической документации на осуществление технологического процесса производства сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.	6		
		Ознакомление с механическим и холодильным оборудованием мясо - рыбного цеха.	6		
Тема 3. 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		Ознакомление с технологическим процессом организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей горячего цеха (суповое отделение)	6		
		Ознакомление с технологическим процессом производства приготовления сложной горячей кулинарной продукции горячего цеха (соусное отделение).	6		
		Изучение нормативно- технологической документации на осуществление технологического процесса производства и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Ознакомление с тепловым оборудованием горячего цеха.	6		

Тема 4. 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ознакомление с технологическим процессом приготовления и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6		
		Изучение нормативно- технологической документации на осуществление технологического процесса оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Ознакомление с механическим оборудованием холодного цеха.	6		
Тема 5. 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 ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6		
		Ознакомление с технологическим процессом приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6		
		Изучение нормативно- технологической документации на осуществление технологического процесса производства и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6		
		Ознакомление с технологическим оборудованием мучного (кондитерского) цеха.	6		
Тема 6. 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ознакомление с технологическим процессом приготовления сложных холодных и горячих десертов.	6		
		Изучение нормативно- технологической документации на осуществление технологического процесса производства и приготовления сложных холодных и горячих десертов.	6		
		Ознакомление с технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	6		
Тема 7. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	6		
Тема 8.		Ознакомление с видами и формами ведения	6		

Ведение учетно – отчетной документации предприятия		учетно – отчетной документации предприятия.			
Тема 9. Оформление отчётных документов по практике		Оформление отчётных документов по практике.	6		
Тема 10. Итоговая аттестация (защита отчета)		Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	6		
		ИТОГО	**144**		

Всего за период практики с «___» _____ 20__ г. по «____» _____ 20__ г. отработано 144 часов.

Руководитель практики от колледжа _____/ _____

М.П. «_____»_____20____г.

Руководитель практики от предприятия _____/ _____

М.П. «_____»_____20____г.

Аттестационный лист

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Наименование компетенций	освоена	не освоена
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
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.		

Руководитель практики от колледжа _____/ _____

М.П. «____»_____20____г.

Руководитель практики от предприятия _____/ _____

М.П. «____»_____20____г.

Отзыв - характеристика

_____, студента 4 курса БУ «Когалымский политехнический колледж», обучающегося по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На практике студент выполнил следующие виды работ:

1._____

2._____

3._____

Качество выполненной работы:

Студент _____ правильно выполнял указания руководителя, соблюдал трудовой распорядок компании, успешно реализовал поставленные задачи. В некоторых ситуациях проявлял инициативу, показал себя как работник, знающий свои функциональные обязанности. _____ (Ф.И.О.) проявил такие качества, как целеустремлённость, доброжелательность, ответственность.

Трудовая дисциплина: Студент _____ трудовую дисциплину соблюдал, придерживался установленным в компании правилам поведения, соблюдал правила техники и безопасности и охраны труда на предприятии.

Оценка за прохождение преддипломной практики: _____

Руководитель практик от организации (должность, Ф.И.О.):
_____

Подпись: _____

Дата: _____

МП организации

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ

«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Титульный лист отчета о преддипломной практике

ОТЧЕТ

О преддипломной практике по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на_____
название предприятия (организации)

Студента _____
(ФИО, подпись)

Группа _____

Руководитель практики

_____
(ФИО, подпись)

Дата сдачи отчета_____

Дата защиты_____

Оценка_____

г. Когалым, 20____ г.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Завершающий этап преддипломной практики — составление отчета, в котором приводится обзор вашей деятельности за период практики и оценивается степень вашей подготовленности к разработке ВКР.

Титульный лист оформляется по установленной единой форме.

Другие разделы отчета оформляются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и дипломных работ.

Отчет подписывается руководителем практики.

Защита отчета о преддипломной практике, как правило, производится руководителю ВКР, назначенного приказом директора колледжа.

Дневник прохождения преддипломной практики содержит краткое описание выполненных работ и заполняется ежедневно.

Отчет по практике составляется практикантом индивидуально и может содержать 7-10 стр. (без приложений).

Структура отчета о прохождении практики:

1. Договор о производственной практике;
2. Дневник;
3. Отзыв-характеристика;
4. Отчет о прохождении практики;
5. Индивидуальное задание.

Отчет составляется по разделам в следующей последовательности:

Титульный лист - 1 стр.
Содержание - 1 стр.
Введение - 1-2стр.
Основная часть: 4-5 стр.

1. Характеристика предприятия общественного питания.
2. Характеристика производственного процесса работы предприятия.
3. Описание технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции:

3.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в заготовочных цехах.

3.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в горячем цехе.

3.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в холодном цехе.

3.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в мучном (кондитерском) цехе.

3.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

3.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

4. Охрана труда и техника безопасности при работе на предприятии общественного питания.

Сдача отчета по практике

«____» _____ 20____ г.

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано:
Зам. директора по УПР
_____Ф.И.О.
«___»_____ 20_____ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на период преддипломной практики

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

студента_____4 курса группы _____

Тема задания:
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в заготовочных цехах – овощного цеха.

Вопросы, подлежащие рассмотрению:
1. Характеристика овощного цеха.
2. Описание технологического процесса работы овощного цеха.
3. Ассортимент выпускаемой продукции полуфабрикатов овощного цеха.
4. Характеристика используемого технологического оборудования овощного цеха.
5. Характеристика персонала овощного цеха.

Указания по выполнению работы:
1. Изучить и проанализировать особенности места расположения овощного цеха.
2. Изучить и проанализировать технологический процесс работы овощного цеха.
3. Составить сводную таблицу вырабатываемого ассортимента продукции овощного цеха.
4. Описать и дать характеристику используемого технологического оборудования овощного цеха.
5. Описать и дать характеристику персонала овощного цеха.

Задание получил «_____»_____20____ г._____/_____

Руководитель практики от колледжа _____/_____
«_____»_____20_____ г.

Руководитель практики от организации_____
«_____»_____20_____ г.

Критерии оценивания
преддипломной практики

№ п/п	ФИО студента	Положительный аттестационный лист (+/-)	Положительная характеристика организации(+/-)	Полнота и своевременность представления дневника практики(+/-)	Полнота и своевременность представления отчета(+/-)	Соответствие отчета с заданием на практику(+/-)	Оценка
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							