МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Национальный исследовательский

Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО

решением ученого совета ННГУ

протокол от

«19» июня 2020 г. №7

**Рабочая программа преддипломной практики**

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

«Техник - технолог»

**Форма обучения**

Очная

Нижний Новгород

2020

Программа практики составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Авторы:

Преподаватель кафедры торгового дела

ИЭП ННГУ им. Н.И. Лобачевского \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широков А.В.

Доцент кафедры торгового дела

ИЭП ННГУ им. Н.И. Лобачевского \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широкова Л.О.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии №3 от 26.03.2020.

Председатель методической комиссии

Института экономики и предпринимательства С.В. Едемская

Руководитель образовательной программы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

Программа согласована:

Директор ООО «Софья»

Н.А.Зудин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

МП

**СОДЕРЖАНИЕ:**

[**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ** 4](#_Toc478289322)

[**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ** 14](#_Toc478289323)

[**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ** 25](#_Toc478289324)

[**4 . УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ** 31](#_Toc478289325)

[**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ** 36](#_Toc478289326)

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Место преддипломной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)**

Преддипломная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовой подготовки).

**1.2 Цели и задачи преддипломной практики:**

Основной целью преддипломной практики является приобретение опыта работы в области профессиональной деятельности, связанной с организацией и проведением коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

Основная задача – закрепление полученных в процессе обучения знаний, отработка умений и навыков коммерческой работы в предприятиях торговли; сбор и анализ информации (практических материалов) о различных аспектах деятельности предприятий общественного питания, производства или сервиса, необходимой для подготовки выпускной квалификационной работы.

Данные задачи преддипломной практики соотносятся со следующими **видами профессиональной деятельности**:

* организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
* организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
* организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
* организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
* организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
* организация работы структурного подразделения.
* выполнение работ по профессии повар

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
* организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
* разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
* контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.
* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
* организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
* изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
* приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
* оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
* контроля качества и безопасности готовой продукции.
* подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
* уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
* проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
* упаковке и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
* подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара;
* подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
* приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
* приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
* приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
* приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
* приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
* приготовление блюд из яиц по заданию повара;
* приготовление блюд из творога по заданию повара;
* приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
* приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;
* приготовление горячих напитков по заданию повара;
* приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
* приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
* приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
* приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
* процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
* порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
* помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
* приеме и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара,
* упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;
* планирования работы структурного подразделения (бригады);
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
* принятия управленческих решений;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.
* органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
* органолептически оценивать качество продуктов;
* использовать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов;
* производить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
* принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* оформлять документацию.
* производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
* готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
* соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
* аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
* производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
* эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;
* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* организовывать работу коллектива исполнителей;
* разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
* оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
* основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
* требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
* требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
* способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
* методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
* технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
* правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
* требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
* ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
* правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
* температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
* ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
* правила соусной композиции сложных холодных соусов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
* технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
* методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
* технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
* варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
* ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
* классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
* классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
* методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
* принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
* требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
* требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
* основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
* основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов;
* температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
* варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
* технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
* гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
* правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
* технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
* правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
* варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
* традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
* температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
* правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
* требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
* ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
* технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
* ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
* основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
* органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
* технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
* технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
* правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
* начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
* варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
* актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
* температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
* основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
* нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
* рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
* технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
* правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
* методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
* пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
* правила и технологии расчетов с потребителями;
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
* принципы и виды планирования работы бригады (команды);
* основные приемы организации работы исполнителей;
* способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
* дисциплинарные процедуры в организации;
* правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
* нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
* формы документов, порядок их заполнения;
* методику расчета выхода продукции;
* порядок оформления табеля учета рабочего времени;
* методику расчета заработной платы;
* структуру издержек производства и пути снижения затрат;
* методики расчета экономических показателей

**обладать** общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ДПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ДПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

**1.3 .Трудоемкость освоения программы преддипломной практики:**

в рамках освоенияППССЗ– 144 ч. (4 недели).

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом преддипломной практики является освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

Таблица 1 – Результаты практики по профессиональным и общим компетенциям

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Основные виды деятельности** | | **Код компетенции** | **Компетенции** | | **Результат освоения** |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | | иметь практический опыт:  разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;  уметь:  органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;  выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;  знать:  ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;  виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;  требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;  требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;  способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;  методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. | | ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | | иметь практический опыт:  разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;  уметь:  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;  знать:  ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;  требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;  температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;  ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;  правила соусной композиции сложных холодных соусов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;  технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;  методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;  варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;  технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. | | ПК 3.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | | иметь практический опыт:  разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;  контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;  уметь:  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;  знать:  ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:  супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;  классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;  классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;  методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);  требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;  требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;  основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;  основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;  методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;  варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;  ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;  правила соусной композиции горячих соусов;  температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;  варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;  технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;  гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;  правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;  варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;  традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;  варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;  температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;  правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции |
| ПК 3.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | |
| ПК 3.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | |
| ПК 3.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | | иметь практический опыт:  разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;  изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  уметь:  органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;  принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения;  выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;  определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;  знать:  ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;  технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. | | ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | | иметь практический опыт:  расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;  контроля качества и безопасности готовой продукции;  уметь:  органолептически оценивать качество продуктов;  использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;  принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;  выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;  оценивать качество и безопасность готовой продукции;  оформлять документацию;  знать:  ассортимент сложных холодных и горячих десертов;  основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;  органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;  методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  технологию приготовления сложных холодных десертов:  фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;  технологию приготовления сложных горячих десертов:  суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;  правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;  начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;  варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;  актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;  сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;  температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;  требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;  основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | |
| Организация работы структурного подразделения. | | ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. | | иметь практический опыт:  планирования работы структурного подразделения (бригады);  оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  принятия управленческих решений;  уметь:  рассчитывать выход продукции в ассортименте;  вести табель учета рабочего времени работников;  рассчитывать заработную плату;  рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  организовывать рабочие места в производственных помещениях;  организовывать работу коллектива исполнителей;  разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;  оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;  знать:  принципы и виды планирования работы бригады (команды);  основные приемы организации работы исполнителей;  способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;  дисциплинарные процедуры в организации;  правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;  нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;  формы документов, порядок их заполнения;  методику расчета выхода продукции;  порядок оформления табеля учета рабочего времени;  методику расчета заработной платы;  структуру издержек производства и пути снижения затрат;  методики расчета экономических показателей |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. | |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива. | |
| ПК 6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | |
| Выполнение работ по профессии повар | | ДПК 7.1 | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места | | иметь практический опыт:  подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;  уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;  проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;  упаковке и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.  уметь:  производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  знать:  нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;  назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;  требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| ДПК 7.2 | Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | | | **знать:** основные понятия и термины, используемые в профессии, сущность и социальную значимость своей будущей профессии;  **уметь** активно осваивать профессиональную деятельность, эффективно и качественно  выполнять задания и самостоятельную работу;  **владеть**: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации. | |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | | | **знать:** правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время выполнения работ и заданий в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции…);  **уметь:** анализировать информацию; обосновывать выбор и применение способов решения производственных ситуаций;  **владеть:** методами работать в команде и самостоятельно. | |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | | | **знать:** возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  **уметь:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;  **владеть:** навыками предотвращения опасности. | |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | | **знать:** методы поиска информации и степень возможности использования полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;  **уметь:** выбрать полезную информацию;  **владеть:** основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации. | |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | | **знать:** применимость информационно - коммуникационных технологий в оформлении результатов самостоятельной работы, профессиональной деятельности и виды сопроводительных документов на различные группы товаров;  **уметь:** применять информационно - коммуникационные технологий в оформлении результатов самостоятельной работы;  **владеть**: приемамидемонстрации на практике навыков  использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении отчетов по практике. | |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | | **знать:** общие представления о трудовом коллективе (команде, группе), его функциях и задачах, о видах, средствах и формах общения и взаимоотношениях (взаимодействиях) в коллективе;  **уметь:** эффективно общаться с коллегами и руководством.  способствовать созданию и поддержанию благоприятного климата в коллективе (команде);  **владеть:** навыками самоконтроля собственного поведения при взаимодействии с коллегами и руководством. | |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | | | **знать:** основные принципы управленческой деятельности;  **уметь:** демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности;  **владеть:** приемами эффективного общения. | |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | | | **знать:** возможные сферы и направления профессиональной самореализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития;  **уметь:** формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности и реалистичность намеченных способов достижения планируемых целей;  **владеть:** приемами планирования, реализации необходимых видов деятельности, самооценки  результатов деятельности по решению профессиональных задач и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования. | |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | | **знать:** современные тенденции и технологии в профессиональной деятельности;  **уметь:** определять способ действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;  **владеть:** приемами определения и выполнения задачи исходя из цели | |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1 Структура практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды формируемых компетенций** | **Наименование профессионального модуля** | **Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)** | **Период проведения практики** |
| ОК 1-9  ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4  ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5  ДПК 7.1-7.2 | - | 4 недели  144 ч. | 8 семестр |

**3.2 Содержание практики**

(Обучающийся прикладывает к отчету заполненное задание)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Виды проф. деятельности** | **Профессиональные (или общие) компетенции** | **Задания** | Уровень сформированности компетенций | | | |
| Не сформир | Миним | Средний | Максим |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности подготовленного мяса. |  |  |  |  |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности подготовленной рыбы. |  |  |  |  |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы для приготовления сложных блюд.  Проанализировать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. |  |  |  |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленного канапе, легких и сложных холодных закусок. |  |  |  |  |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Рассмотреть ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Рассмотреть и проанализировать ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |  |  |  |  |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных холодных соусов.  Оформить технологическую документацию для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |  |  |  |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных супов.  Рассмотреть и проанализировать ассортимент сложных супов. |  |  |  |  |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов.  Оформить технологическую документацию на сложную горячую кулинарную продукцию. |  |  |  |  |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  Рассмотреть и проанализировать ассортимент сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |  |  |  |  |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Рассмотреть и проанализировать ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Разработать и предложить к применению нормативно техническую документацию на сложную горячую кулинарную продукцию |  |  |  |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  Рассмотреть и проанализировать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |  |  |  |  |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  Проанализировать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |  |  |  |  |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий.  Оформить технологическую документацию на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. |  |  |  |  |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.  Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов.  Разработать и предложить к применению нормативно - техническую документацию на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. |  |  |  |  |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных холодных десертов.  Проанализировать ассортимент сложных холодных десертов  Оформить технологическую документацию на сложные холодные и горячие десерты. |  |  |  |  |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | Проанализировать процессы оценки и контроля качества и безопасности приготовленных сложных горячих десертов.  Проанализировать ассортимент сложных горячих десертов  Разработать и предложить к применению нормативно - техническую документацию на сложные холодные и горячие десерты |  |  |  |  |
| Организация работы структурного подразделения | ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | Исследовать организационную структуру предприятия.  Проанализировать организацию управления персоналом на предприятии, включая правильность оформления необходимой документации. |  |  |  |  |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Составить план-меню на 1 день на (на примере одной группы сложной кулинарной продукции/ изделий) с учетом: требования ассортиментного перечня блюд, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спрос потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции); |  |  |  |  |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Предложить и обосновать мероприятия по повышению эффективности работы предприятия, в т.ч. с использованием информационных технологий |  |  |  |  |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | Исследовать процессы материально-технического обеспечения предприятия (закупки товаров). |  |  |  |  |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | Рассмотреть и приложить утвержденную учетно-отчетную документацию (график выхода на работу, товарно-транспортные накладные, накладные на продукты и пр.) |  |  |  |  |
| Выполнение работ по профессии повар | ДПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места | Обобщить действующие нормативные и технические документы, необходимые для осуществления профессиональной деятельности. |  |  |  |  |
| ДПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | Рассмотреть и приложить нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. |  |  |  |  |
| Общие компетенции | |  |  |  |  |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности.  Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе. |  |  |  |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | Работа сдана с соблюдением всех  сроков |  |  |  |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | Хорошо проработаны предложения по совершенствованию деятельности в соответствии с требованиями по технике безопасности, охране труда и защите окружающей среды, актуальными для исследуемого предприятия. |  |  |  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | | Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг |  |  |  |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы.  Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.  Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР |  |  |  |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | | Работа содержит все необходимые таблицы, приложения, исследование по теме проведено глубоко.  Соблюдены все правила оформления работы  (пояснительной записки и текста программы, проекта и т.д.). |  |  |  |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | | Хорошо проанализированы основные принципы управленческой деятельности на предприятии. |  |  |  |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | | Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы.  Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы.  В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы |  |  |  |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | Предложенная оценка последствий принимаемых профессиональных решений с точки зрения их социальной значимости в рамках темы ВКР раскрыта хорошо. |  |  |  |  |

**4 . УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

* программа преддипломной практики;
* договор об организации практики;
* предписание на практику;
* индивидуальное задание;
* дневник практики;
* аттестационный лист;
* характеристика работы обучающегося;
* отчет по практике.

**4.2. Требования кучебно**-**методическому обеспечению практики**

Отчет является результирующим документом обучающегося о прохождении преддипломной практики. Его содержание зависит от специфики предприятия (организации), где осуществлялась практика.

Отчёт оформляется на листах стандартного формата А4 (210 х 297 мм). Каждый лист должен иметь поля: верхнее, нижнее, левое и правое - 25 мм. Используется шрифт типа TimesNewRomanCyr или TimesNRCyrMT, размером 14 и межстрочным интервалом в 1,5 строки. Структура отчёта строится в соответствии с основными разделами программы.

**Отчёт должен иметь следующие структурные элементы:**

- титульный лист, подписанный руководителями практики от института и предприятия (приложение Г);

- предписание на преддипломную практику;

-индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от предприятия, руководителем практики от университета и обучающимся (приложение Д);

- характеристика работы обучающегося от руководителя базы практики предприятия (Приложение Б);

- аттестационный лист (Приложение В);

-дневник практики (Приложение А);

- распечатанный бланк отзыва руководителя практики (Приложение Е);

- отчет по практике, включающий оглавление, введение, основную часть, заключение, список литературы;

- приложения в последовательности, обозначенной в тексте отчёта.

Объём отчёта должен быть не менее 25 страниц компьютерного текста, не считая приложений, максимальный объем – 40 страниц. Страницы должны быть пронумерованы. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

При несоблюдении перечисленных требований оценка за отчёт снижается.

Текст отчета

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Подрисуночная надпись оформляется следующим образом под рисунком:

|  |
| --- |
| РИСУНОК |

Рисунок 1 - Направления деятельности предприятия в процентном соотношении

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Все таблицы нумеруют арабскими цифрами в пределах всего текста. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы оформляются следующим образом:

Таблица 6 – Оборудование торгового предприятия

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Марка | Габариты | Производитель | Цена | Общая стоимость |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Если таблица разорвана, то разрыв оформляется следующим образом:

Продолжение таблицы 6

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Марка | Габариты | Производитель | Цена | Общая стоимость |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Все цитаты, факты, цифровые данные и т. п. в отчете по преддипломной практике должны сопровождаться ссылкой на источник с полными выходными данными (Ф.И.О. автора, название книги, статьи, год и место издания публикации, порядковый номер страницы). Ссылки в тексте представлены в скобках внутри текста – номера источника в списке литературы и номер страницы. Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1–2003 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления», ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

**4.3. Требования к материально-техническому обеспечению**

Прохождение преддипломной практики осуществляется только на основе договоров, заключенных между ННГУ и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми указанные предприятия (организации) обязаны предоставить места для прохождения практики студентами университета. Минимальный срок заключенного договора – 1 год.

Базы практики для обучающихся должны отвечать следующим основным требованиям:

* соответствовать направлению подготовки специалиста;
* являться юридическим лицом;
* располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.

Определение баз практики возлагается на сектор практик, который готовит проект договоров с ведущими отраслевыми предприятиями (организациями) о приеме на практику обучающихся ННГУ.

Самостоятельный выбор обучающегося очной формы обучения базы практики разрешается по согласованию с заведующим выпускающей кафедрой.

Направление на преддипломную практику оформляется распоряжением директора института, в котором персонально по каждому обучающемуся определяется место прохождения практики, сроки ее проведения, назначается руководитель практики от выпускающей кафедры.

Перед началом практики деканатом соответствующей формы обучения обучающемуся выдается предписание, которое он предъявляет по месту практики и в котором делаются соответствующие отметки об ее прохождении. Прохождение практики без предписания не допускается. В предписании по окончании прохождения преддипломной практики руководителем предприятия дается краткая характеристика результатов практики обучающегося, в которой описывается, какие аспекты деятельности предприятия были им изучены во время прохождения преддипломной практики, как он себя проявил в течение этого времени и какая оценка ставится ему за этот период руководителем практики от предприятия.

Во время преддипломной практики обучающиеся составляют отчеты о выполнении программы практики (Приложение Д), которые представляются в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Отчет содержит в себе конкретный полученный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а также выводы и рекомендации по повышению эффективности производственно-торгового процесса.

Рабочее время обучающегося-практиканта устанавливается в соответствии с действующим на предприятии (организации) внутренним распорядком и режимом работы. Продолжительность рабочего дня обучающегося-практиканта в период практики не должна превышать при пятидневной рабочей неделе 6 академических часов, а при шестидневной – 5 часов.

**4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет –ресурсов, необходимых для проведения практики**

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года №71. СанПиН от 28 июня 2010 года №2.3.2.2650-01.
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016-01-01.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015-01-01.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016-01-01.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015-01-01.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
16. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу. Утвержден Комитетом Российской Федерации по торговле 1 марта 1995 года.

**Список основной литературы**

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз.http://znanium.com
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.http://znanium.com

**Дополнительная литература**

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2014. — 416 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com
2. [Гайворонский К. Я.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%B0%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5#none) Технологическое оборудование предриятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (обложка) ISBN 978-5-8199-0581-4, 300 экз.
3. http://znanium.com
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских издели : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. — ISBN 978-5-4365-1276-1.<https://www.book.ru>
5. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз.http://znanium.com
6. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7985-5.http://www. biblio-online.ru
7. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2016. — 321 с. — Для СПО и НПО. — ISBN 978-5-406-02183-5.<https://www.book.ru>

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.allcafe.info/rex/kitchen/working_menu/outsiders/>  - статья "Лидеры и аутсайдеры. Выгода одних позиций меню перед другими".
2. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров.
3. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров».
4. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/>  - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa.
5. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями.
6. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех.
7. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни.
8. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни.
9. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц.
10. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания.
11. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов.

**Справочные системы**

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU**. Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронно-библиотечная система «Лань»(**[**e.lanbook.com**](http://e.lanbook.com/)) . Ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
4. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru**). Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.

**4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения**

Руководитель преддипломной практики обучающихся по представлению заведующего кафедрой назначается распоряжением директора института из числа профессоров, доцентов и опытных преподавателей кафедры, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преддипломной практики.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Вид промежуточный аттестации по преддипломной практике – дифференцированный зачет.

Контроль и оценка результатов преддипломной практики осуществляется преподавателем в процессе написания отчета по практике и его защиты с учетом выполнения программы практики и методических указаний.

Принцип и критерии оценки результатов практики (дифференцированного зачета) обучающихся представлены в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| **Шкала**  **оценивания** | **Критерии** |
| Отлично | Задания по преддипломной практике выполнены полностью в соответствии с учебно-методическим пособием по преддипломной практике, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, на защите отчета полностью ориентируется в работе, отвечает на все поставленные вопросы, все необходимые компетенции сформированы на высоком уровне |
| Хорошо | Задания по преддипломной практике в основном объеме выполнены с незначительными ошибками, в соответствии с учебно-методическим пособием по преддипломной практике, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, на защите отчета в целом ориентируется в работе, отвечает на основные вопросы по работе, необходимые компетенции сформированы на среднем уровне |
| Удовлетворительно | Задания по преддипломной практике выполнены в минимальном объеме и/или со значительными ошибками, в соответствии с учебно-методическим пособием по преддипломной практике, практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, на защите отчета ориентируется в работе недостаточно хорошо, отвечает не на все вопросы по работе, необходимые минимальные компетенции сформированы |
| Неудовлетворительно | Задания по преддипломной практике выполнены частично, практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, на защите отчета не ориентируется в работе, на поставленные вопросы не отвечает, необходимые компетенции не сформированы |

##### Приложение А



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО**

**Институт экономики и предпринимательства**

**ДНЕВНИК**

**ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**Обучающийся (ФИО) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Курс \_\_\_\_\_\_\_\_**

**Специальность \_\_\_\_\_\_19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Записи о работах, выполненных во время прохождения практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Место практики (структурное подразделение базы практики)** | **Содержание выполненной работы** | **Отметка о выполнении руководителя практики от факультета/института/филиала, подпись** | **Отметка о выполнении руководителя практики от базы практики, подпись** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Руководитель практики от

факультета/института/филиала \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ МП

(дата) (ФИО, должность)

Руководитель практики от базы практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ МП

(дата) (ФИО, должность)

Приложение Б

**ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

(заполняется руководителем практики от базы практики с указанием степени теоретической подготовки обучающегося, качества выполненной им работы, соблюдением дисциплины, недостатков (если таковые имеются)

Обучающийся (ФИО) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в период с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

проходил преддипломную практику в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

За указанный период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от базы практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ МП

(дата) (ФИО, должность)

### Приложение В

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

\_\_\_\_\_\_\_\_ курс специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Успешно/неуспешно прошел преддипломную практику

с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

База практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название организации и юридический адрес)

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

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,  выполненных студентом во время практики | Оценка о выполнении каждого вида работ руководителем практики от базы практики |
| 1) Осуществление сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для подготовки отчета по практике |  |
| 2) Использование нормативно-правовой и технической документации в ходе исследования |  |
| 3) Изучение и подготовка организационно-экономической характеристики предприятия |  |
| 4) Исследование процесса организации и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |  |
| 5) Исследование процесса организации приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. |  |
| 6) Исследование процесса организации приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. |  |
| 7) Исследование процесса организации приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  |
| 8) Исследование процесса организации приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. |  |
| 9) Исследование организации работы структурного подразделения. |  |
| 10) Определение рекомендаций по направлениям совершенствования коммерческой деятельности предприятия |  |
| 11) Оформление содержания, введения, заключения и списка литературы |  |
| 12) Формирование отчета по практики со всеми документами и приложениями |  |
| **Общая оценка** |  |

Аттестуемый продемонстрировал владение следующими общими и профессиональными компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ДПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
| ДПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись руководителя практики) |
|  |  |

(в перечне указываются все компетенции, предусмотренные программой практики; руководитель практики отмечает знаком «+» и своей подписью те компетенции, которыми, по его мнению овладел аттестуемый)

Руководитель практики от базы практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ МП

(дата) (ФИО, должность)

Приложение Г

*****Оформление титульного листа*****

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

Кафедра торгового дела

**Отчет по преддипломной практике**

студента \_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

специальность  **19.02.10**  «Технология продукции общественного питания»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

место прохождения практики

Руководители:

от института

(должность, Ф.И.О)

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от предприятия

(должность, Ф.И.О)

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нижний Новгород

20\_\_\_

Приложение Д

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»**

**индивидуальноЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Студента(студентки) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_                              (фамилия, имя, отчество полностью)

Факультет/институт/филиал \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Направление/специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Содержание задания на практику (перечень подлежащих  рассмотрению вопросов):

**1.Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)**

Данный раздел должен содержать следующие обязательные элементы:

-наименование и тип предприятия в сравнении с требованиями предъявляемыми в ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Местонахождение, период работы предприятия с момента его открытия, режим работы, ассортиментный перечень предприятия;

-организационно-правовая форма, ее достоинства и недостатки с учётом специфики предприятия, обоснование правильности и причины выбора организационно-правовой формы предприятия;

- как и когда было создано и зарегистрировано исследуемое предприятие; виды деятельности предприятия в соответствии с Уставом предприятия и согласно присвоенным кодам по ОКВЭД, сведения о лицензировании;

- перечень предоставляемых услуг (в соответствии с ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования)

- вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационная структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, оценка основных конкурентов;

- организационная структура управления предприятием (схема);

- основные экономические показатели деятельности предприятия за последние 2 года (или 2 квартала для нового предприятия), их динамика. Сделать выводы по результатам анализа.

В качестве приложений представить копии учредительных документов (извлечений из них) или копию свидетельства предпринимателя без образования юридического лица, копию лицензии (при необходимости).

**2.Организация производства на предприятии общественного питания**

Ознакомиться с должностными инструкциями зав. производством, его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (отразить в отчете основные требования к данным должностям, должностные инструкции приложить к отчету). Описать систему материальной ответственности на предприятии.

Описать структуру производства, организацию рабочих мест в цехах, изобразить их планировку, устройство, описать оснащенность.

Изобразить размещение производственных помещений предприятия.

Ознакомиться с используемой на производстве нормативной и технической документацией (имеющуюся документацию перечислить в отчете).

Разработать технико-технологические карты на 2-3 новых блюда.

Ознакомиться с порядком оперативного планирования работы производства. Разработать производственную программу:

- составить план-меню на 1 день на (на примере одной группы сложной кулинарной продукции/ изделий) с учетом: требования ассортиментного перечня блюд, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спрос потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции);

- составить вариант меню для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятий (банкета), времени его проведения, наличия продуктов, пожеланий заказчика, состава гостей.

Провести органолептическую оценку качества сырья (на примере 2-3 продуктов).

Ознакомиться с существующей организацией труда на производстве, квалификационным составом работников, расстановкой поваров, отразит это в отчете. Провести анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Изучить составление графиков выхода на работу (пример графика приложить к отчету). Проанализировать осуществление контроля за работой в цехах, правильность эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, рецептур, норм выхода готовой продукции, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

Оценить качество готовых блюд /кулинарных и кондитерских изделий (на примере 2-3 блюд/изделий). Ознакомиться с порядком отпуска готовой продукции с производства.

Изучить закупочные акты, акты на списание посуды, продуктов (копии приложить).

Изучить осуществление контроля за правилами личной гигиены работников, оформления отпуска готовой продукции с производства, составления заборного листа, проведения инвентаризации, составления акта снятия остатков готовой продукции.

Сделать выводы по существующей организации производства и разработать предложения, направленные на совершенствование и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.

**3. Управление ассортиментом и качеством продукции на предприятии общественного питания**

Изучить и отразить ассортиментный перечень выпускаемой продукции. Ознакомиться с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением (копии приложить). Определить вид меню, винной карты, описать их структуру.

Описать технологию приготовления 2-3 блюд из действующего меню. Повести анализ процесса составления меню и расчета отпускной цены на блюда (на конкретном примере).

Изучить спрос потребителей за определенный промежуток времени (день/ неделю или месяц). Провести анализ одной группы сложной кулинарной продукции/ изделий.

Описать структуру и провести анализ барной, кофейной, чайной карт.

**4.Организация и обслуживание потребителей**

Дать характеристику торгового зала, описать интерьер. Схематично представить план торгового зала.

Описать формы и методы обслуживания, используемые на предприятии.

Описать основные категории обслуживающего персонала на предприятии, ознакомиться с должностной инструкцией метрдотеля, требованиям к этой должности (примеры должностных инструкций приложить). Описать режим труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Описать организацию труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др.

Проанализировать порядок подготовки зала к обслуживанию.

Описать процесс приема и оформления индивидуальных заказов, на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню, ознакомление с книгой учета заказов.

Описать организацию обслуживания специальных мероприятий по типу «шведский стол» и др. Проанализировать условия предоставления услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, шоу-программы и т.д. Разработать предложения по улучшению обслуживания, предоставлению услуг, увеличению объема продаж и использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.

**5. Организация управления. Документальное и информационное обеспечение управления на предприятиях**

Изучить внутренние нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия.

Описать автоматизированные средства расчета с гостями, внутренние базы данных.

Ознакомиться с организацией снабжения предприятия продовольственными товарами и предметами материально-технического оснащения с источниками поступления товаров и поставщиками, способами доставки товаров, графиками завоза. Перечислить основных поставщиков предприятия, условия работы с ними (приложить копию договора).

Описать формы оплаты труда, применяемые в предприятии, формы поощрения.

Охарактеризовать стиль руководства. Описать имеющиеся приемы повышения профессионального мастерства работников.

Дата выдачи задания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от факультета/института/филиала\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                    (ФИО) подпись Ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_             (ФИО студента и подпись)

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Приложение Е

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ**

***на отчет по преддипломной практике***

***обучающегося группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
| *Фамилия, имя, отчество обучающегося* | | | | |
| **Название предприятия (места практики):** | | |  | |
|  | | | | |
|  | | | | |
| **квалификация** | | | | Техник - технолог |
|  | |  | | |
| **Специальность СПО:** | 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | | | |

**Сформированность компетенций у обучающегося по итогам выполнения заданий по преддипломной практике** представлена в таблице 1

Недостатки отчета:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| Обобщенная оценка содержательной части  отчета по преддипломной практике *(письменно):* |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_