



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Начальник колледжа
С.М. Карпович

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10.ПДП.РП

РАЗРАБОТЧИК	Преподаватель колледжа А.В.Червяковская
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ВЕРСИЯ	V.1
ГОД РАЗРАБОТКИ	2020

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)....	11
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 5.....	34
ПРИЛОЖЕНИЕ 6.....	35
ПРИЛОЖЕНИЕ 7.....	36

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения программы

Практика преддипломная является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки и направлена на подготовку к выполнению основных видов профессиональной деятельности (ВПД).

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области «Технологии продукции общественного питания» при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной)

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

Содержание практики определяется темой выпускной квалифицированной работы, конкретными задачами, поставленными перед обучающимся.

Основной целью преддипломной практики является закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении дисциплин специальности и специализаций; приобретение знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями к компетентности технологов, а также использование материалов, полученных в период прохождения практики, для соответствующих разделов выпускной квалификационной работы.

В результате прохождения производственной практики (преддипломной), реализуемой в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

Вид деятельности	Практический опыт работы
Дублер бригадира или начальника структурного подразделения (бригады)	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения; - 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 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;

Продолжение

Вид деятельности	Практический опыт работы
	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; 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; - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений
Дублер бригадира или начальника структурного подразделения (бригады)	иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения; 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;

Продолжение

Вид деятельности	Практический опыт работы
	<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложной 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; 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; - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений
Дублер мастера структурного подразделения (бригады)	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

Продолжение

Вид деятельности	Практический опыт работы
	<ul style="list-style-type: none"> - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения; - 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 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; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

Продолжение

Вид деятельности	Практический опыт работы
	оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений
Дублер метродотеля (администратора) структурного подразделения (бригады)	иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения; - 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 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;

Продолжение

Вид деятельности	Практический опыт работы
	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; 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; - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений
Дублер технолога структурного подразделения (бригады)	иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения; 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;

Продолжение

Вид деятельности	Практический опыт работы
	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной 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; 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; - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений

1.3. Количество часов на освоение производственной практики (преддипломной):

Производственная практика (преддипломная) проходит на береговых предприятиях общественного питания, на предприятиях общественного питания на водном транспорте.

всего – 4 недели (144 часа).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)


Результатом освоения производственной практики (преддипломной) является освоения обучающимися профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК) в рамках профессиональных модулей ППССЗ:

Код	Наименование результата освоения по специальности
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 1.4	Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для 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 сдобных 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	Планирование 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



3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Код общих, профессиональных и профессионально-специализированных компетенций	Наименования профессиональных модулей и разделов производственной практики/тем	Количество часов на практику		Виды работ -
1	2	3		4
ПК 1.1 – ПК 1.3; ПК 2.1- ПК 2.3; ПК 3.1- ПК 3.4; ПК 4.1-ПК 4.4; ПК 5.1- ПК 5.2; ПК 6.1- ПК 6.5	Раздел 1. Дублер бригадира или начальника структурного подразделения (бригады) ПМ 01-ПМ 06	32	8	Планирования работы структурного подразделения бригады: - Выполнение работ по изучению и освоению планирования производственных показателей предприятия общественного питания. - Выполнение работ по изучению и освоению планирования работы исполнителей
			14	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады): - Проведения контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания - Анализа производственных показателей предприятия общественного питания - Расчета по принятой методике основных производственных показателей производства продукции общественного питания - Контроля работы исполнителей - Оценки качества выполняемых работ персонала на предприятии общественного питания
			10	Принятия управленческих решений: - Управление первичным трудовым коллективом - Ведение документации по управлению структурным подразделением предприятия - Подбор персонала для работы на предприятии по производству продукции общественного питания - Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала
ПК 1.1 – ПК 1.3; ПК 2.1- ПК 2.3; ПК 3.1- ПК 3.4; ПК 4.1-ПК 4.4; ПК 5.1- ПК 5.2; ПК 6.1- ПК 6.5	Раздел 2. Дублер зав производством структурного подразделения (бригады) ПМ 01-ПМ 06	32	8	Планирования работы структурного подразделения бригады: - Выполнение работ по изучению и освоению планирования производственных показателей предприятия общественного питания. - Выполнение работ по изучению и освоению планирования работы исполнителей

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)			
Файл: МО-19.02.10.ПП.РП	Год начала подготовки: 2020	Версия: V.1	С.13/37

Продолжение

Код общих, профессиональных и профессионально-специализированных компетенций	Наименования профессиональных модулей и разделов производственной практики/тем	Количество часов на практику		Виды работ -
			14	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады): - Проведения контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания - Анализа производственных показателей предприятия общественного питания - Расчета по принятой методике основных производственных показателей производства продукции общественного питания - Контроля работы исполнителей - Оценки качества выполняемых работ персонала на предприятии общественного питания
			10	Принятия управленческих решений: - Управление первичным трудовым коллективом - Ведение документации по управлению структурным подразделением предприятия - Подбор персонала для работы на предприятии по производству продукции общественного питания - Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала
ПК 1.1 – ПК 1.3; ПК 2.1- ПК 2.3; ПК 3.1- ПК 3.4; ПК 4.1-ПК 4.4; ПК 5.1- ПК 5.2; ПК 6.1- ПК 6.5	Раздел 3. Дублер мастера структурного подразделения (бригады) ПМ 01-ПМ 06	36	8	Планирования работы структурного подразделения бригады: - Выполнение работ по изучению и освоению планирования производственных показателей предприятия общественного питания. - Выполнение работ по изучению и освоению планирования работы исполнителей
			14	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады): - Проведения контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания - Анализа производственных показателей предприятия общественного питания - Расчета по принятой методике основных производственных показателей производства продукции общественного питания - Контроля работы исполнителей - Оценки качества выполняемых работ персонала на предприятии общественного питания

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



Продолжение

Код общих, профессиональных и профессионально-специализированных компетенций	Наименования профессиональных модулей и разделов производственной практики/тем	Количество часов на практику		Виды работ -
			14	Принятия управленческих решений:: - Управление первичным трудовым коллективом - Ведение документации по управлению структурным подразделением предприятия - Подбор персонала для работы на предприятии по производству продукции общественного питания - Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала
ПК 1.1 – ПК 1.3; ПК 2.1- ПК 2.3; ПК 3.1- ПК 3.4; ПК 4.1-ПК 4.4; ПК 5.1- ПК 5.2; ПК 6.1- ПК 6.5	Раздел 4. Дублер метродотеля (администратора) структурного подразделения (бригады) ПМ 01-ПМ 06	12	1	Планирования работы структурного подразделения бригады: - Выполнение работ по изучению и освоению планирования производственных показателей предприятия общественного питания. - Выполнение работ по изучению и освоению планирования работы исполнителей
			1	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады): - Проведения контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания - Анализа производственных показателей предприятия общественного питания - Расчета по принятой методике основных производственных показателей производства продукции общественного питания - Контроля работы исполнителей - Оценки качества выполняемых работ персонала на предприятии общественного питания
			10	Принятия управленческих решений:: - Управление первичным трудовым коллективом - Ведение документации по управлению структурным подразделением предприятия - Подбор персонала для работы на предприятии по производству продукции общественного питания - Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Файл: МО-19.02.10.ПП.РП

Год начала подготовки: 2020

Версия: V.1

С.15/37

Продолжение

Код общих, профессиональных и профессионально-специализированных компетенций	Наименования профессиональных модулей и разделов производственной практики/тем	Количество часов на практику		Виды работ -
ПК 1.1 – ПК 1.3; ПК 2.1- ПК 2.3; ПК 3.1- ПК 3.4; ПК 4.1-ПК 4.4; ПК 5.1- ПК 5.2; ПК 6.1- ПК 6.5	Раздел 5. Дублер технолога структурного подразделения (бригады) ПМ 01-ПМ 06	32	10	Планирования работы структурного подразделения бригады: - Выполнение работ по изучению и освоению планирования производственных показателей предприятия общественного питания. - Выполнение работ по изучению и освоению планирования работы исполнителей
			12	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады): - Проведения контроля качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания - Анализа производственных показателей предприятия общественного питания - Расчета по принятой методике основных производственных показателей производства продукции общественного питания - Контроля работы исполнителей - Оценки качества выполняемых работ персонала на предприятии общественного питания
			10	Принятия управленческих решений: - Управление первичным трудовым коллективом - Ведение документации по управлению структурным подразделением предприятия - Подбор персонала для работы на предприятии по производству продукции общественного питания - Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала
Всего		144		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Данный вид практики реализуется в организациях, имеющих подразделения, соответствующие видам профессиональной деятельности, заложенных в ФГОС СПО специальности и осуществляется на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности члена коллектива.

Выполнение программы производственной практики (преддипломной) осуществляется с использованием технологического оборудования, вспомогательных механизмов, инвентаря, производственной документации.

Оснащение: механическое, тепловое, торгово-производственное холодильное оборудование, весы, производственные столы, ножи и инструменты, доски, стеллажи, различный инвентарь и производственная документация.

4.2. Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.-192 с.
	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
Дополнительные, в т.ч. курс лекций по учебной дисциплине, методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий, курсовых, лабораторных и самостоятельных работ	Ковалева Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2003. – 480 с.
	Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.-176 с.
	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..
	8.Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008
	Улейский Н.Т. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания/Н.Т. Улейский, Р.И. Улейская-Ростов н/Д: издательство «Феникс»,2000.- 480 с.
Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.:	

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	ИРПО, 2003
	Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.
	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с
	ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями</p> <p>СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.</p> <p>СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.</p> <p>Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»</p> <p>Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.</p> <p>Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07. 2016 N 265-ФЗ.</p> <p>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007</p>
Интернет-источники	48. Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru Издательство «Лань», https://e.lanbook.com Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Стандарты и качество».

4.3. Общие требования к организации практики

Производственная практика (преддипломная) проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса образовательной организации на данный учебный год, и организуются на основе договоров между образовательной организацией и производственными организациями, в соответствии с которыми обучающимся

предоставляются места для прохождения практики на предприятии (организации).
Производственная практика проводится на территории РФ.

Допускается самостоятельный выбор места прохождения практики обучающимся, если оно соответствует программе практики.

Распределение обучающихся на практику производится при участии руководителей практики.

Направление на практику, дневник практики и журнал практической подготовки, в соответствии с требованием, обучающиеся получают в отделе практического обучения колледжа.

Формы аттестационного листа по профессиональному модулю и характеристик по результатам прохождения практики, обучающейся получает у руководителя практики от колледжа.

При наличии вакантных штатных должностей в организации обучающиеся могут приниматься на работу на период практики в штат при условии, что выполняемая ими работа соответствует требованиям программы практики.

По прибытию на предприятие обучающиеся должны пройти инструктаж по технике безопасности, а также изучить свои обязанности и правила внутреннего распорядка. Организации, участвующие в проведении практики: заключают договоры на организацию и проведение практики; согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задания на практику; предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников; участвуют в организации и оценке результатов освоения общих компетенций, полученных обучающимися в период прохождения практики; обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требования охраны труда.

Во время прохождения практики каждый обучающийся должен вести дневник практики, разделенный на разделы в соответствии с программой практики и заполняемые сразу же по выполнению того или иного пункта программы.

Отчет по практике должен быть изготовлен в печатном виде на бумажном носителе формата А 4, шрифт Times New Roman 12 и оформлен в соответствии с требованиями ЕСКД.

К отчету могут быть приложены: карты технологических процессов, план размещения оборудования, технологические и технико-технологические карты, планы-

меню, таблицы и графики показателей производства и т.п.

В случае зачисления на вакантную штатную должность на производстве во время производственной практики (преддипломной), обучающийся независимо от складывающихся производственных обстоятельств должен полностью выполнять программу практики и составлять требуемые отчеты, используя для этого при необходимости свободное от работы время.

Отчетными документами по практике являются:

- отчет, выполненный в соответствии с заданием на практику (программой практики), заверенный печатью (печатью организации);
- дневник практики, подписанный руководителями практики от производства заверенный печатью.
- аттестационный лист за период практики, заверенный печатью (организации);
- характеристика, за период практики, заверенная печатью (организации)

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики (преддипломной)

Требования к квалификации преподавателей, инструкторов и экзаменаторов, осуществляющих руководство практикой:

- Преподаватели, инструкторы и экзаменаторы, осуществляющие руководство практикой, должны соответствовать квалификационным требованиям ФГОС СПО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

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

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

Практика завершается дифференцированным зачетом, при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных и профессионально-

специализированных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления отчета и дневника практики, в соответствии с заданием на практику.

Результаты освоения компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в отчете по практике, который утверждается организацией.

По материалам практики обучающиеся выполняют выпускную квалификационную работу.

Отчет о прохождении практики представляется обучающимся в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)		Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль(дневник практики) Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по программе производственной практики (преддипломной). Отзывы работодателей с производственной практики (преддипломной)
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	Текущий контроль (дневник практики) Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по программе производственной практики (преддипломной). Отзывы работодателей с производственной практики (преддипломной)
ПК 1.4	Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок	Текущий контроль (дневник практики) Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по программе производственной практики (преддипломной). Отзывы работодателей с производственной практики (преддипломной)
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	Текущий контроль(дневник практики) Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по программе производственной практики (преддипломной). Отзывы работодателей с производственной практики (преддипломной)
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	Текущий контроль (дневник практики) Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по программе производственной практики (преддипломной). Отзывы работодателей с производственной практики (преддипломной)
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сдобных 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	Текущий контроль (дневник практики) Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по программе производственной практики (преддипломной). Отзывы работодателей с производственной практики (преддипломной)
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	Текущий контроль (дневник практики) Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по программе производственной практики (преддипломной). Отзывы работодателей с производственной практики (преддипломной)
ПК 6.2	Планирование 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	

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

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль(дневник практики).</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по программе производственной практики (преддипломной).</p> <p>Отзывы работодателей с производственной практики (преддипломной).</p> <p>Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета по практике (преддипломной)</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПАМЯТКА ОБУЧАЮЩЕМУСЯ КОЛЛЕДЖА НА ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Производственная практика (преддипломная) обучающихся на предприятиях (в организациях) обязательна и является составной частью учебного плана.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность по предметам учебного плана, а также не сдавшие или не защитившие курсовые проекты (работы), к производственной практике (преддипломной) не допускаются.

Обучающиеся, не прошедшие производственную практику (преддипломную), к дипломному проектированию не допускаются.

Оформление обучающихся, прибывших для прохождения производственной практики (преддипломной), производится в отделе кадров предприятия (организации).

Предприятие (организация) предоставляет обучающимся соответствующие рабочие места. С момента зачисления обучающихся в качестве учеников рабочих, практикантов – на рабочие места, на них распространяется общее трудовое законодательство. Они обязаны выполнять правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на данном предприятии (в организации).

Самовольное прекращение производственной практики (преддипломной), а также переход с одного предприятия на другое без согласия руководства колледжа не разрешается.

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ

Перед практикой (в колледже):

- Получить направление в организацию, где предстоит проходить практику, форму дневника – отчета, тему индивидуального задания (дипломного проекта) и др.
- Сдать учебники, числящиеся за обучающимся.
- Пройти инструктаж в колледже по вопросам производственной практики (преддипломной).

По прибытии на место практики:

- Сдать в отдел кадров направление на практику, трудовую книжку (если имеется).

- Встретиться с руководителем практики от производства и ознакомиться с внутренним распорядком предприятия.

По окончании производственной практики (преддипломной)

- Окончательно оформить отчет и получить по нему заключение руководителя практики от предприятия.

- Сдать имущество, инструменты, спецодежду, полученные от предприятия.

- Получить заверенные печатью предприятия аттестационный лист и две характеристики, подписанные руководителем практики от предприятия.

- Заверить титульный лист отчета печатью предприятия.

По прибытии в колледж:

- Сдать все документы и отчет руководителю практики от колледжа.

- Подготовиться к защите отчета.


ОБЯЗАННОСТИ ПРАКТИКАНТОВ

- Выполнять в полном объеме программу производственной практики (преддипломной) и полученное индивидуальное задание.

- Отвечать наравне со штатными работниками за высококачественное изготовление плановой продукции.

- Бережно относиться к закрепленному за ним оборудованию, используемой технической документации.

- Быть дисциплинированным, строго соблюдать действующие на базовом предприятии правила внутреннего распорядка, требования по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)			
Файл: МО-19.02.10.ПП.РП	Год начала подготовки: 2020	Версия: V.1	С.26/37

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
Н.А. Судьбина
« ____ » _____ 20__ год

ЗАДАНИЕ на производственную практику (преддипломную)

ФИО обучающегося

Обучающегося группы _____ специальности

(шифр, название специальности)

Тема: _____

Содержание работы:

Вид документа: пояснительная записка, технологические документы, отчет и др.

Дата выдачи задания: « ____ » _____ 20__ г.

Срок выполнения отчета: « ____ » _____ 20__ г.

Калининград
20__



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Файл: МО-19.02.10.ПП.РП

Год начала подготовки: 2020

Версия: V.1

С.27/37

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
форма F-8.5-01.25a

ВАРИАНТ 1 (ВКР ПМ 05)

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледжАТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
по результатам прохождения преддипломной практики (преддипломной)_____ курс ____ группа _____
*фамилия, имя, отчество*_____ *код и наименование специальности*
прошел _____ практику по _____
вид практики *наименование профессионального модуля*в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.
в _____
наименование организации (предприятия)

Уровень усвоения профессиональных компетенций

Компетенция	Основные показатели результатов подготовки	Уровень освоения компетенций (оценивает руководитель практики от организации)
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки мяса и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки рыбы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.4 Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки сырья растительного происхождения и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



Компетенция	Основные показатели результатов подготовки	Уровень освоения компетенций (оценивает руководитель практики от организации)
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сложных холодных десертов	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сложных горячих десертов	
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по планированию основных показателей производства	
ПК 6.2 Планирование выполнения работ исполнителями	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по планированию выполнения работ исполнителями	
ПК 6.3 Организовывать работу трудового Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями коллектива	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий работы трудового Контролировать ход и оценки результатов выполнения работ исполнителями коллектива	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по контролю хода и оценки результата выполнения работ исполнителями	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по ведению утвержденной учетно-отчетной документации	
Итого часов: 144 часа		

Дата «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации

_____ должность

_____ подпись

_____ Фамилия И.О.



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Файл: МО-19.02.10.ПП.РП

Год начала подготовки: 2020

Версия: V.1

С.29/37

ВАРИАНТ 2 (ВКР ПМ 02)

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
по результатам прохождения преддипломной практики (преддипломной)

_____ курс ____ группа _____
фамилия, имя, отчество

_____ *код и наименование специальности*
прошел _____ практику по _____
вид практики *наименование профессионального модуля*

в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.
В _____
наименование организации (предприятия)

Уровень усвоения профессиональных компетенций (Вариант 2)

Компетенция	Основные показатели результатов подготовки	Уровень освоения компетенций (оценивает руководитель практики от организации)
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки мяса и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки рыбы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.4 Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки сырья растительного происхождения и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведении приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Компетенция	Основные показатели результатов подготовки	Уровень освоения компетенций (оценивает руководитель практики от организации)
ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведении приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведении приготовления сложных холодных соусов.	
<i>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>		
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
<i>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</i>		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по планированию основных показателей производства	
ПК 6.2 Планирование выполнение работ исполнителями	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по планированию выполнения работ исполнителями	
ПК 6.3 Организовывать работу трудового Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями коллектива	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий работы трудового Контролировать ход и оценки результатов выполнения работ исполнителями коллектива	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по контролю хода и оценки результата выполнения работ исполнителями	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по ведению утвержденной учетно-отчетной документации	
Итого часов: 144 часа		

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации

 должность

 подпись

 Фамилия И.О.



ВАРИАНТ 3 (ВКР ПМ 03)

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
по результатам прохождения преддипломной практики (преддипломной)

_____ курс ____ группа _____
фамилия, имя, отчество

_____ *код и наименование специальности*
прошел _____ практику по _____
вид практики *наименование профессионального модуля*

в объеме _____ час. с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
В _____
наименование организации (предприятия)

Уровень усвоения профессиональных компетенций (Вариант 3)

Компетенция	Основные показатели результатов подготовки	Уровень освоения компетенций (оценивает руководитель практики от организации)
<i>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки мяса и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки рыбы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.4 Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации подготовки сырья растительного происхождения и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<i>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>		
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведении приготовления сложных холодных соусов.	
<i>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>		

Компетенция	Основные показатели результатов подготовки	Уровень освоения компетенций (оценивает руководитель практики от организации)
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сложных супов	
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сложных горячих соусов	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Демонстрация практических навыков и умений в обеспечении оптимальной организации и проведению приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по планированию основных показателей производства	
ПК 6.2 Планирование выполнения работ исполнителями	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по планированию выполнения работ исполнителями	
ПК 6.3 Организовывать работу трудового Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями коллектива	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий работы трудового Контролировать ход и оценки результатов выполнения работ исполнителями коллектива	
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по контролю хода и оценки результата выполнения работ исполнителями	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Демонстрация практических навыков и умений в организации и обеспечении действий по ведению утвержденной учетно-отчетной документации	
Итого часов: 144 часа		

Дата «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации

 должность

 подпись

 Фамилия И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

форма F-8.5-01.24

Федеральное агентство по рыболовству
 БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ХАРАКТЕРИСТИКА

_____ курс ____ группа _____
фамилия, имя, отчество

_____ *код и наименование специальности*
 проходившего производственную практику (преддипломную) в

_____ *наименование предприятия (организации)*
 Дата начала практики _____ Дата окончания практики _____

Профессионально-личностные качества практиканта	Уровень профессионально-личностных качеств по четырехбалльной шкале (нужное выделить)			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 3. Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 5. Использованием информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации

должность

подпись

Фамилия И.О.



ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ФГБОУ ВО
«Калининградский государственный технический университет»
БАЛТИЙСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ
РЫБОПРОМЫСЛОВОГО ФЛОТА

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Курсант (студент) _____ курса

Факультет _____

Группа _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

Начало практики: «__» _____ 20__ г.

Окончание практики: «__» _____ 20__ г.

Калининград
201 _____



КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Файл: МО-19.02.10.ПП.РП

Год начала подготовки: 2020

Версия: V.1

С.35/37

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

форма F-8.5-01.23

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель организации/
предприятия

подпись инициалы фамилия

« _____ » _____ 20__ г.

М.П.

ОТЧЕТ

наименование практики

сроки практики

наименование организации

Выполнил курсант (студент)

Курс _____ Группа _____ Отделение _____

фамилия имя отчество

Специальность _____

код наименование

Руководитель практики от организации

подпись

инициалы, фамилия

дата

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО СТРУКТУРЕ ОТЧЕТА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1. ПРАВИЛА НАПИСАНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

В соответствии с «Положением об организации и проведении практики обучающихся колледжа, осваивающих основные профессиональные образовательные программы по ФГОС СПО» каждый учащийся – практикант должен по результатам производственной практики (преддипломной) предоставить отчет.

Отчет должен быть изготовлен в печатном виде на бумажном носителе формата А4, шрифт Times New Roman 12 и оформлен в соответствии с требованиями ЕСКД.

К отчету могут быть приложены: карты технологических процессов и оборудования, чертежи и эскизы основного оборудования, план размещения оборудования, эскизы изготовленных самостоятельно изделий, таблицы и графики показателей производства, отзывы о проведении отдельных мероприятий и т.п.

2 СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

В отчете ДОЛЖНЫ быть отражены следующие разделы в указанном порядке. Все данные приводятся по конкретному предприятию, на котором практикант проходит практику.

С целью формирования общих компетенций (ОК 1-9), профессиональных компетенций (ПК 1.1 – ПК 1.3; ПК 2.1- ПК 2.3; ПК 3.1-ПК 3.4; ПК 4.1-ПК 4.4; ПК 5.1- ПК 5.2; ПК 6.1- ПК 6.5), в соответствии с требованиями ФГОС СПО обучающиеся в период производственной преддипломной практики должны освоить практически:

Дублер бригадира или начальника структурного подразделения (бригады)**Раздел 1. Дублер бригадира или начальника структурного подразделения (бригады)**

1 Планирования работы структурного подразделения бригады

2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)

3. Принятия управленческих решений

Дублер зав производством структурного подразделения (бригады)**Раздел 2.** Дублер зав производством структурного подразделения (бригады)

- 1 Планирования работы структурного подразделения бригады
- 2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
3. Принятия управленческих решений

Дублер мастера структурного подразделения (бригады)**Раздел 3** Дублер мастера структурного подразделения (бригады)

- 1 Планирования работы структурного подразделения бригады
- 2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
3. Принятия управленческих решений

Дублер методотеля (администратора) структурного подразделения (бригады)**Раздел 4** Дублер методотеля (администратора) структурного подразделения (бригады)

- 1 Планирования работы структурного подразделения бригады
- 2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
3. Принятия управленческих решений

Дублер технолога структурного подразделения (бригады)**Раздел 5** Дублер технолога структурного подразделения (бригады)

- 1 Планирования работы структурного подразделения бригады
- 2 Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
3. Принятия управленческих решений

На каждого обучаемого руководителем практики от колледжа оформляется заключение, которое приобщается к документам аттестации по преддипломной практике.

3 ТЕМА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

Подбор материалов согласно темы ВКР с учетом индивидуального задания