

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании  
методического совета техникума  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю \_\_\_\_\_ Т. И. Кургузкина  
Директор ГАПОУ СО «АМТ»  
« 27 » \_\_\_\_\_ 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования  
- программе подготовки специалистов среднего звена**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

2020г.

Лист согласования с работодателями

*Антонкина А.И.*  
наименование предприятия, подпись руководителя и расшифровка : подписи МП

7/ наименование предприятия, подпись руководителя и расшифровка подписи МП



Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Попова Е. В., Разумеева И. А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
ПРИЛОЖЕНИЕ	16

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

### Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Видами практики обучающихся, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика (далее - практика).

Программы практики являются составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности, программами практики.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по данной специальности.

При реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях (экономических субъектах) различных организационно-правовых форм.

Учебная практика по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проводится на базе учебно-производственных мастерских ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»

В течение времени отведенного на учебную практику студенты выполняют задания практики, формирующие профессиональные компетенции по заданиям мастера производственного обучения.

**Учебная практика** по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проводится по следующим профессиональным модулям в течение следующей продолжительности времени.

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72 часа
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72 часа
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	72 часа
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72 часа
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36 часов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	36 часов
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	144 часа

**Производственная практика** проводится в организациях общественного питания, различных организационно-правовых форм на основе договоров, заключаемых между колледжем и данными экономическими субъектами.

Производственная практика для студентов очной формы обучения проводится концентрированно после изучения профессиональных модулей:

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	72 часа
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72 часа

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности,

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	108 часов
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72 часа
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36 часов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	36 часов
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	216 часов

если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Результаты практики определяются программами практики, которые являются частью рабочей программы соответствующего профессионального модуля. Тематический план и содержание учебной и производственной практики

По результатам практики руководителями практики от организации общественного питания и от образовательной организации формируется аттестационный лист (Приложение 2), содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных компетенций, а также характеристика (отзыв) руководителя практики от экономического субъекта на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики (Приложение 3).

В период прохождения производственной практики студентами ведется дневник практики. По результатам практики студентами составляется отчет, который утверждается организацией общественного питания (экономическим субъектом). (Приложение 4,5)

В качестве приложения к отчету практики обучающийся оформляет технологические схемы, алгоритмы приготовления блюд. Составляют и рассчитывают технико - технологические карты.

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

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации (экономического субъекта) и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики (отзыва) организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Студенты заочной формы обучения проходят только производственную практику и представляют отчет и отзыв (характеристику) от экономического субъекта, аттестационный лист.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом практики является освоение обучающимися - общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

- профессиональных компетенций

### **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.

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.

### **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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.

### **ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

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.

### **ПМ04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

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.

### **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.**

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.

### **ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)**

ПК.07.01. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов

ПК.07.02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья

ПК.07.03. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.

#### 4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1 . Содержание учебной практики

###### ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Перечень формируемых компетенций	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
ПК 1.1-1.3	1. Обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции, подготовка овощей для фарширования	6
	2. Выполнение простые формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции.	6
	3. Выполнять сложные формы нарезки овощей для сложной кулинарной продукции.	6
	4. Разделка различных видов мяса	6
	5. Выполнять приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, для сложной кулинарной продукции	6
	6. Выполнение приготовления котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
	7. Выполнение механической кулинарной обработки различных видов рыб, подготовка рыбы для фарширования.	6
	8. Выполнение приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы, для сложной кулинарной продукции	6
	9. Выполнение приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6
	10. Выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	6
	11. Выполнение приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, для сложной кулинарной продукции	6
	12. Выполнение приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6

###### ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1-2.3	Изучение принципа работы, выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря: - универсальных приводов с комплектами сменных механизмов;  - машин для обработки и нарезки овощей и картофеля; производственный инвентарь  - машин для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.  Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.	12
Организация и приготовление сложных холодных соусов	ПК 2.3	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента соусов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления соусов. Приготовление соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;	18
Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	ПК 2.1	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов. Приготовление и отпуск бутербродов, канапе, легких и	18

		сложных холодных блюд и закусок, соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами;	
Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПК 2.2	Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента блюд; оценка качества сырья органолептическим методом Определение последовательности технологических операций приготовления соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; Приготовление и отпуск соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами	18
Дифференцированный зачет			6
<b>Итого</b>			<b>72</b>

**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Организация и приготовление сложных супов	ПК 3.1	Приготовление сложных супов-пюре, супов-крема Приготовление сложных супов прозрачных и холодных	12
Организация и приготовление сложных горячих соусов	ПК 3.2.	Приготовление яично-масляных соусов, соусов на растительном масле, масляные смеси	6
Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	ПК 3.3.	Приготовление сложных блюд из припущенных, жареных, жаренных во фритюре овощей Приготовление сложных блюд из тушеных, фаршированных и запеченных овощей Приготовление сложных блюд из сыра	18
Организация и приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов	ПК 3.4.	Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной, жареной основным способом, жареной во фритюре, тушеной, запеченной и фаршированной рыбы Приготовление сложных блюд из отварных, припущенных, жареных, запеченных с соусом, запеченных с гарниром морепродуктов	12
Организация и приготовление сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПК 3.4.	Приготовление сложных блюд из жареного мяса говядины, свинины и баранины крупным и мелким куском Приготовление сложных блюд из рубленого мяса говядины, свинины, баранины. Приготовление сложных блюд из жаренных, тушеных мясных субпродуктов Приготовление сложных блюд из домашней птицы	24
Дифференцированный зачет			6
<b>Итого</b>			<b>72</b>

**ПМ04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	ПК 4	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов Приготовление кремов и украшений из них	12
Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПК 1	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий опарным способом. Приготовление праздничного хлеба	12
Организация производства и	ПК 2	Приготовление бисквитного полуфабриката и	24

процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		изделий из него. Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Приготовление заварного теста и изделий из него	
Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	ПК 3	Приготовление печенья из различных видов теста Приготовление пирожных	24
<b>Итого</b>			<b>72</b>

#### ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
<b>Раздел 2.</b> Приготовление сложных холодных десертов	ПК 1	Приготовление фруктовых салатов, желе. Приготовление мусса, самбуков. Приготовление тирамису, чизкейка, Оценка качества.	18
<b>Раздел 3.</b> Приготовление сложных горячих десертов	ПК 2	Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья. Организация рабочего места. Приготовление гурьевской каши, шоколадно- фруктового фондю. Фламбе. Оценка качества Приготовления различных видов теста, формовка, выпечка, собирание десерта.	18
<b>Итого</b>			<b>72</b>

#### ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Организационные основы деятельности структурного подразделения организации.	ПК 6.1 - 6.5	Планирование работы структурного подразделения; Оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации;	12
Организация труда и управления в общественном питании.	ПК 6.3 - 6.4	Ведение табеля учета рабочего времени работников, составление графика выхода на работу; Расчет заработной платы;	12
Экономические основы деятельности структурного подразделения организации.	ПК 6.1 - 6.5	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; Ведение утвержденной учетно - отчетной документации.	12
<b>Итого</b>			<b>36</b>

#### ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание учебного материала, виды работ	Объем часов
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ПК.7.1. ПК.7.2. ПК.7.3.	Приготовление основных блюд из овощей и грибов Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд, из жареных овощей и грибов. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд, из запеченных овощей и грибов.	18
		Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления 10	18

	<p>блюдо из яиц, творога.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления мучных блюд</p>	
	<p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления заправочных супов на мясном бульоне.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления заправочных супов на рыбном бульоне.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления супов холодных, молочных, сладких.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления соусов на мясном и рыбном бульонах.</p>	24
	<p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном, жареном виде.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рыбы в тушеном и запечённом виде.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рубленой массы рыбы.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из морепродуктов</p>	24
	<p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из мяса в отварном, припущенном и жареном виде.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из мяса в тушеном виде.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из запечённого и рубленого мяса.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из домашней птицы в отварном, припущенном, жаренном целиком виде.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления блюд из рубленой птицы и субпродуктов мяса и птицы.</p>	30
	<p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления салатов</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы</p>	18
	<p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовление сладких блюд.</p> <p>Организация рабочих мест, подбор технологического оборудования, инструментов, инвентаря и приготовление напитков.</p>	12
<b>Итого</b>		<b>144</b>

**Дифференцированный** зачет по каждому модулю формируется из результатов выполнения работ учебной практики.

## 4.2 Содержание производственной практики

### ПМ-01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Формируемые компетенции	Кол-во часов	Виды работ
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.	6	Ознакомление с типом предприятия, организацией работы мясного, рыбного (мясо-рыбного) цеха
	6	Ознакомление с ассортиментом полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятии
	12	Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	12	Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	12	Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	12	Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	6	Подготовка отчетной документации
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>6</b>	
<b>итого</b>	<b>72</b>	

### ПМ -02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Формируемые компетенции	Кол-во часов	Виды работ
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.	6	1. Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
	6	2. Знакомство с безопасной эксплуатацией оборудования и инвентаря холодного цеха предприятия;
		3. Обработка овощей, плодов, грибов;
		4. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок;
		5. Приготовление канапе;
		6. Приготовление салатов и винегретов;
		7. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и птицы;
		8. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц;
		9. Приготовление студней заливных;
		10. Приготовление паштетов;
		11. Приготовление соусов и масляных смесей;
		12. Расчет калорийности холодных блюд и закусок;
		13. Изучение и анализ нормативно-технологической документации предприятия;
		14. Составление технико-технологических карт;
		15. Изучение методов контроля качества и безопасности готовых холодных блюд и закусок (органолептические показатели, условия и сроки хранения и реализации холодных блюд и закусок)
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>6</b>	
<b>итого</b>	<b>72</b>	

### ПМ- 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Формируемые компетенции	Кол-во часов	Виды работ
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	6	Характеристика предприятия, горячего цеха
	12	Составление меню и ассортимента сложных кулинарной продукции
	18	Выполнение работ по приготовлению простых и сложных супов
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	12	Выполнение работ по приготовлению простых и сложных горячих соусов
	18	Выполнение работ по приготовлению простых и сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление	18	Выполнение работ по приготовлению простых и сложных горячих блюд

сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	18	из рыбы Составление меню и ассортимента сложных горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
	6	Составление отчетной документации по приготовлению соусов
<b>Экзамен квалификационный</b>	6	
<b>итого</b>	<b>108</b>	

**ПМ-04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Виды работ</b>
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.	6	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.
	6	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.
	6	Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста, дрожжевого слоёного теста с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря:
	6	Приготовление праздничного хлеба с использованием различных способов оформления и отделки
	6	Подготовка сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изготовление вафельного теста.
	6	Изготовление пряничного и песочного теста.
	6	Изготовления основного и масляного бисквитов.
	6	Изготовление изделий из воздушного и миндального теста.
	6	Приготовление бисквитных пирожных.
	6	Приготовление песочных пирожных.
6	Приготовление слоеных и заварных пирожных.	
<b>Экзамен квалификационный</b>	6	
<b>итого</b>	<b>72</b>	

**ПМ-05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»**

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Виды работ</b>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	6	Характеристика предприятия. Организация процесса приготовления десертов
	6	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов из фруктов и ягод, фруктов в сиропе фруктов и ягод в желе, многослойного желе, муссов
	6	Технология приготовления сложных холодных десертов: самбука, крема, парфе
	6	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов, суфле. Оценка качества и безопасности готовой продукции
	6	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фруктов жареных в тесте, овощных кексов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.
<b>Экзамен квалификационный</b>	6	
<b>итого</b>	<b>36</b>	

**ПМ - 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ» (36 ЧАСОВ);**

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Виды работ</b>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ	6	Ознакомление с предприятием прохождения производственной практик Составление схем организации технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия
	6	Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия; 13

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.		Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания
	6	Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов; Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования.
	6	Нормативная и законодательная документации в области пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства; Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства; Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля:
	6	Оформление учётно-отчётной документации на предприятиях общественного питания; Расчёт заработной платы различным категориям работникам; Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары.
<b>Экзамен квалификационный</b>	6	
<b>итого</b>	<b>36</b>	

### ПМ - 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

Формируемые компетенции	Кол-во часов	Виды работ
ПК.07.01. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов ПК.07.02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья ПК.07.03. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.	6	Тема: <b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b> Первичная обработка овощей и грибов
	6	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей
	6	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.
	6	Приготовление тушеных блюд из овощей и грибов.
	6	Приготовление запеченных и фаршированных блюд из овощей и грибов
	6	Тема: <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b> Приготовление каш и гарниров из круп и риса
	6	Приготовление и оформление гарниров и простых блюд из бобовых и кукурузы
	6	Приготовление и оформление гарниров и простых блюд из макаронных изделий.
	6	Приготовление и оформление простых блюд из яиц, творога.
	6	Приготовление и оформление гарниров и простых блюд из теста с фаршем.
	6	Тема: <b>Приготовление супов и соусов.</b> Подготовка сырья для приготовления супов и соусов.
	6	Приготовление бульонов и отваров.
	6	Приготовление заправочных супов
	6	Приготовление холодных, молочных и сладких супов.
	6	Приготовление горячих соусов.
	6	Приготовление холодных соусов.
	6	Тема: <b>Приготовление блюд из рыбы</b> Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы.
	6	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.
	6	Приготовление блюд из жареной рыбы
	6	Приготовление блюд из запеченной рыбы.
	6	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.
	6	Тема: <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b> Прием сырья. Кулинарная разделка туш и обработка субпродуктов
	6	Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.
	6	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.
	6	Приготовление блюд из отварного и жареного мяса.
	6	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса.
	6	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы.
	6	Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

	6	Приготовление блюд из птицы.
	6	Тема: <b>Приготовление холодных блюд и закусок</b> Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
	6	Приготовление салатов и винегретов, холодных закусок.
	6	Приготовление холодных блюд.
	6	Тема: <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b> Приготовление сладких холодных и горячих блюд.
	6	Приготовление горячих напитков.
	6	Приготовление холодных напитков.
<b>Экзамен квалификационный</b>	6	
<b>итого</b>	<b>216</b>	

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИКИ

### 5.1 Требования к условиям проведения практики:

Реализация программы предполагает проведение учебной практики в УПМ техникума, производственной и преддипломной - на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

### 5.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Практика проводится концентрированно (в несколько периодов) в рамках каждого профессионального модуля.

### 5.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной и производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### 5.4 Информационное обеспечение обучения

#### Основная литература

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник/В.И. Богушева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. - 374 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. - 12-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 320 с.

#### Дополнительная литература

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - М.: Альфа - М: ИНФРА-М, 2010. - 416 с.

4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2005. - 465 с.

#### Законодательные и нормативные документы

5. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.

6. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29- ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. - М.: Гросс Медиа, 2006. - 192 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.

#### Словари и справочники

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / авт. -сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013.-680с.: ил.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]: сборник технологических нормативов. - М.: Хлебпродинформ,1996. - 619 с.

15. Справочник руководителя предприятий общественного питания [Текст]/ А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. - 663с.

16. Справочник работника общественного питания [Текст]/В.Н. Голубева - М.: ДеЛипринт, 2002. - 590 с.

#### Материалы периодической печати

17. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономь», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

Www. 100 menu. ru - Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов практике, проводимой в рамках профессионального модуля. По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики по каждому модулю, обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИКИ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика завершается зачетом (зачтено) при условии сдачи в сшитом виде в следующем порядке документов:

- титульного листа отчета;
- аттестационного листа руководителя учебной практики от образовательной организации;
- дневника практики с приложениями в соответствии с заданием по учебной практике.

В результате прохождения учебной практики формируется аттестационный лист на основе отчета, состоящего из заполненного за каждый день практики дневника и приложений к нему. В аттестационных листах производится оценка уровня освоения профессиональных компетенций, а также составляется характеристика по освоению общих компетенций.

Оценка «зачтено» по учебной практике выставляется при условии:

- 1) оформленного в соответствии с требованиями и утвержденного руководителем практики отчета;
- 2) заполненного руководителем практики оценочного листа;
- 3) положительного аттестационного листа (по всем ПК выставлена оценка «зачтено»);
- 4) положительной характеристики (отсутствуют серьезные замечания).

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Практика данного вида завершается зачетом (зачтено) при условии:

1. сданного отчета, утвержденного руководителем по практике от организации (на титульном листе имеется соответствующая подпись и печать экономического субъекта);
  2. положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от организации;
  3. положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от образовательной организации;
- дневника практики;
  - приложений к дневнику, которые подтверждают практический опыт, полученный на практике (документы в соответствии с программой практики).

В аттестационных листах производится оценка уровня освоения профессиональных компетенций, а также составляется характеристика по освоению общих компетенций.

Аттестационный лист от организации считается положительным, если общая сумма баллов составляет от 24 - 38 баллов включительно.

Аттестационный лист от образовательной организации формируется после сдачи утвержденного отчета с положительным аттестационным листом от организации, заполненным дневником и приложениями к нему и считается положительным при оценке «зачтено» по освоению всех профессиональных компетенций и положительной характеристики.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- сданного отчета, утвержденного руководителем по практике от организации (на титульном листе имеется соответствующая подпись и печать экономического субъекта);
  - положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от организации;
  - положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от образовательной организации;
- дневника практики;
  - приложений к дневнику, которые подтверждают практический опыт, полученный на практике (документы в соответствии с программой практики).

Аттестационный лист от организации считается положительным, если общая сумма баллов составляет от 25 - 47 баллов включительно. Оценка от организации выставляется в аттестационный лист по следующим критериям перевода баллов: «5» - 42-47 балл, «4» - 35-41 балл, «3» - 25-34 балл.

Аттестационный лист от образовательной организации формируется после сдачи утвержденного отчета с положительным аттестационным листом от организации, заполненным дневником и приложениями к нему и оценка выставляется на основании критериев перевода баллов из аттестационного листа от организации: «5» - 65-72 балл, «4» - 54-64 балл, «3» - 40 -53 балл.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ОТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

1. ФИО обучающегося:
2. Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
3. Группа:
4. Место прохождения практики:
5. Период прохождения практики:
6. Оценка уровня освоения профессиональных компетенций: \_\_\_\_\_

ПК	Формулировка ПК	Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	Оценка зачтено/не зачтено

7. Характеристика обучающегося:

Оценка: \_\_\_\_\_

Дата:

Руководитель практики от образовательной организации:

расшифровка подписи

должность подпись

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ОТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

1. ФИО обучающегося:
2. Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
3. Группа:
4. Место прохождения практики:
5. Период прохождения практики:
6. Оценка уровня освоения профессиональных компетенций: \_\_\_\_\_

ПК	Формулировка ПК	Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики	Оценка зачтено/не зачтено

7. Характеристика обучающегося:

Оценка: \_\_\_\_\_

Дата

Руководитель практики от  
образовательной организации:.

./ \_\_\_\_\_ /

должность подпись расшифровка подписи

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ОТ ОРГАНИЗАЦИИ

1. ФИО обучающегося:
2. Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
3. Группа:
4. Место прохождения практики:
5. Период прохождения практики:
6. Оценка уровня освоения профессиональных компетенций:

ПК	Формулировка ПК	балл

5- освоена полностью; 4 - освоена частично; 0 - не освоена

7. Характеристика обучающегося по освоению общих компетенций:

Критерии оценки общих компетенций	балл
Понимает сущность профессии бухгалтера, проявляет к ней устойчивый интерес.	
Организует собственную деятельность.	
Принимает решения в сложившихся ситуациях и несет за них ответственность.	
Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
Владеет информационной культурой, анализирует и оценивают информацию.	
Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами и руководством.	
Берет на себя ответственность за работу в команде.	
Самостоятельно определяет задачи профессионального и развития.	
Ориентируется в условиях изменения законодательства.	
Итого	

2 балла проявляется в полном объеме; 1 балла проявляется частично; 0- не проявляется.

Оценка: \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_

Руководитель практики

от организации (экономического субъекта):// должность подпись расшифровка подписи

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ  
ОТ ОРГАНИЗАЦИИ**

1. ФИО обучающегося:
2. Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
3. Группа:
4. Место прохождения практики:
5. Период прохождения практики:
6. Оценка сформированное™ общих компетенций: \_\_\_\_\_

Критерии оценки общих компетенций	балл
Понимает сущность профессии бухгалтера, проявляет к ней устойчивый интерес.	
Организует собственную деятельность.	
Принимает решения в сложившихся ситуациях и несет за них ответственность.	
Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
Владеет информационной культурой, анализирует и оценивают информацию.	
Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами и руководством.	
Берет на себя ответственность за работу в команде.	
Самостоятельно определяет задачи профессионального и развития.	
Ориентируется в условиях изменения законодательства.	
<b>Итого</b>	

3 балла проявляется в полном объеме; 2 балла проявляется частично; 1 балл проявляется слабо; 0-не проявляется

**7. Характеристика обучающегося:**

Критерии оценки	балл
углубил практический опыт по ведению бухгалтерского (налогового) учета и анализу финансовой деятельности	
совершенствовал профессиональные умения и навыки	
показал готовность к самостоятельной деятельности	
подготовил материалы к написанию дипломной работы	
<b>Итого</b>	

5- работа выполнена в полном объеме; 4 - есть незначительные замечания по выполнению работы; 3 - есть значительные замечания по выполнению работы

Критерии перевода баллов в оценку: «5» - 42-47 балл, «4» - 35-41 балл, «3» - 25-34 балла

Оценка: \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

должность подпись расшифровка подписи

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ  
ОТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

1. ФИО обучающегося:
2. Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
3. Группа:
4. Место прохождения практики:
5. Период прохождения практики:
6. Оценка развития профессиональных компетенций: \_\_\_\_\_

Формулировка ПК	балл
Проверяют правильность формирования бухгалтерские проводок по учету имущества и источников имущества организации	
Анализирует обработанные первичные бухгалтерские документы и регистры бухгалтерского учета	
Изучает имущественное и финансовое положение организации, определяет результаты деятельности за отчетный период на основе данных бухгалтерского учета	
Проводит анализ информации об имуществе и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности	
Итого	

5 баллов проявляется в полном объеме; 4 балла проявляется частично; 3 балла проявляется слабо

7. Характеристика обучающегося (необходимо отразить):

Во время преддипломной практики \_\_\_\_\_ своевременно / не своевременно представлял выполненную работу согласно заданиям, в полном / неполном объеме вел дневник практики, качественно / не качественно оформил отчет по практике, представил / не представил положительный аттестационный лист, положительную характеристику от организации. При подготовке материалов к написанию дипломной работы собрал / не собрал необходимую информацию.

Критерии перевода баллов в оценку с учетом баллов из аттестационного листа от организации:

«5» - 65-72 балл, «4» - 54-64 балл, «3» - 40 -53 балл

Оценка: \_\_\_\_\_

Дата:

Руководитель практики

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ СО «АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ**

ФИО:

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» группа

Наименование практики: учебная практика

Профессиональный модуль:

Место прохождения практики: ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»

Оценка: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от образовательной

организации: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

должность

подпись расшифровка подписи









МП

Руководитель практики от организации:// должность      подпись      расшифровка подписи      подпись      расшифровка подписи