**П****риложение № 2.25**

к ОПОП по *специальности*

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» | Утверждена приказом директора  МО «Воскресенский колледж» |
| №182-о от «30» августа 2022 г. | № \_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Воскресенск, 2022 г.

Рабочая программа преддипломной практики , разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Дюмина З.М.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.Ю…………………………………………………………………….…………4**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ……………………………………………………………………………..…8**

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ………………………………………………………………………………..12**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ………………………………………14**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.**

**1.1. Область применения рабочей программы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Рабочая программа преддипломной практики | является | | частью основной |
| образовательной программы в соответствии с | ФГОС | СПО | по специальности |
| 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного | | Приказом Министерства | |

образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565 - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентам первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно- правовых форм.

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

**1.2. Цели и задачи преддипломной практики**

* + результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями :

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего

звена:

* организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение рабочей профессии «Кондитер».

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями , соответствующими основным видам деятельности:

**ПМ.01.** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализацииполуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:

овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПМ.02.** Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки

* реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПМ. 03.** Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки

* реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПМ. 04.**Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки

* реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПМ.05**.Организация и ведение процессов приготовления,оформления и подготовки

* реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**ПМ. 06.** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы преддипломной практики**

**Всего**:144часа.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ 3.1. Объем преддипломной практики и виды работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды и содержание работ** | **Количество часов** |
|  |  |
| **Всего** | **144 ч.** |
|  |  |
| в том числе: |  |
|  |  |
| Ознакомление с предприятием | 8 час. |
|  |  |
| Выполнение обязанностей дублѐров инженерно- | 122 час. |
| технических работников: заведующего производством |  |
| (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, |  |
| или руководителя предприятия. |  |
|  |  |
| Оформление отчѐтных документов по практике | 7 час. |
|  |  |
| Итоговая аттестация (защита отчета) | 7 час. |
|  |  |

**3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНО ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Содержание** |  |  |  |  | **Виды работ** | **Объем** | **Уровень** |
| **работ** |  |  |  |  |  | **часов** | **усвоения** |
| **1.Ознакомление** | | **с** | Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой | | | 8 | 3 |
| **предприятием** |  |  | формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, | | |  |  |
|  |  |  | контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, | | |  |  |
|  |  |  | состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических | | |  |  |
|  |  |  | помещений. |  |  |  |  |
|  |  |  | Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. | | |  |  |
|  |  |  | Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и | | |  |  |
|  |  |  | методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс | | |  |  |
|  |  |  | предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное | | |  |  |
|  |  |  | питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка | | |  |  |
|  |  |  | предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. | | |  |  |
| **2.Выполнение обязанностей** | | | Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника | | | 122 |  |
| **дублѐров** | **инженерно-** | | цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное | | |  |  |
| **технических** | **работников:** | | питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных | | |  |  |
| **заведующего производством** | | | предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками | | |  |  |
| **(шеф-повара),** | **или** | **его** | (заместителями). |  |  |  |  |
| **заместителя,** |  | **или** | Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. | | |  |  |
| **начальника цеха,** | | **или** | Изучение системы материальной ответственности на предприятии. | | |  |  |
| **руководителя предприятия**. | | | Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его | | |  |  |
|  |  |  | заместителя). Изучение | системы | организации материальной ответственности работников |  |  |
|  |  |  | торговой группы на предприятии. | |  |  |  |
|  |  |  | Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, | | |  |  |
|  |  |  | организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. | | |  |  |
|  |  |  | Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие | | |  |  |

* разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.

Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации.

Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом всех требований.

Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.

Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов

* сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.

Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве.

Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.

Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.

Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной

* технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.

Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.

Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения.

Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. |  |  |
|  |  |  | Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его |  |  |
|  |  |  | организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия |  |  |
|  |  |  | по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства |  |  |
|  |  |  | работников. |  |  |
|  |  |  | Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), |  |  |
|  |  |  | их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации |  |  |
|  |  |  | их выполнения, контроля за выполнением решений. |  |  |
|  |  |  | Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов |  |  |
|  |  |  | информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств |  |  |
|  |  |  | управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. |  |  |
|  |  |  | Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и |  |  |
|  |  |  | предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. |  |  |
|  |  |  | Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования |  |  |
|  |  |  | современных рекламных средств и акций. |  |  |
|  |  |  | Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по |  |  |
|  |  |  | существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на |  |  |
|  |  |  | совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение |  |  |
|  |  |  | прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом |  |  |
|  |  |  | спроса и конкурентоспособности. |  |  |
|  |  |  | Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью |  |  |
|  |  |  | предприятия и оформления его результатов. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **3.** | **Оформление** | **отчѐтных** | Оформление отчѐтных документов по практике | 7 |  |
| **документов по практике** | | |  |  |  |
| **4.** | **Итоговая** | **аттестация** | Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики | 7 |  |
| **(защита отчета)** | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 144 |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики.**

* ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного Приказом

Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. №1565 - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено
* программа преддипломной практики;
* договор с предприятием на организацию и проведение практики;
* приказ о распределении студентов по местам практики и о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
* график защиты отчетов по практике.

**3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики.**

 методические рекомендации для студентов по выполнению разделов преддипломной практики;

* методические рекомендации по выполнению отчета по преддипломной практике

**3.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

– Компьютерная техника;

– Вычислительная техника;

* Оборудование, инструменты и инвентарь предприятия общественного питания Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка,

брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

**3.4. ИННФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.**

**Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 400с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. -Ростов н/Д:Феникс,2016-374 с.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 484 с.
4. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2016.- 272 с.
5. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2017.- 272 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2016. - 170 с.
7. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2017. -320 с.
8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2017.- 475 с.
9. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 409 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологическая документация. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Стандартинформ, 2017

**Дополнительные источники:**

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости».
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями от 04.10.2012г);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями);
4. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);
5. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и

дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987)»;

1. ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
2. ГОСТ 30389-2013 «Общественное питание. Термины и определения»;
3. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
5. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
6. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства./ Составитель Могильный М.П.-М.: ДеЛи плюс, 2011.-560с.
8. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептур издания 1999 г.;
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, издание 2009г.;

**Ресурсы Интернет сайтов:**

1.www.technormativ.ru

3. http://www.restoranoff.ru/

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/ http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm
2. индустрии гостеприимства и питания http://www.horeca.ru
3. Весь общепит России http://www.pitportal.ru
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной) практики осуществляет преподаватель -руководитель практики в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Контроль и оценка результатов прохождения преддипломной практики

осуществляется руководителем практики в процессе консультаций и выполнения студентами индивидуальных заданий.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| По завершении | | преддипломной | | практики | | студентом представляется отчет, |
| отражающий | объем | выполненных | работпо | | разделам преддипломнойпрактики, | |
| завизированный руководителями | | | практики | | от | предприятия и образовательного |
| учреждения. В качестве приложения к отчету | | | | | преддипломной практики могут быть | |
| приложены | графические, аудио-, фото-, | | | видео-материалы, наглядные образцы изделий, | | |

подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и** |  |
| **(освоенные** |  | **методы** |  |
| **профессиональные** |  | **контроля и** |  |
| **компетенции)** |  | **оценки** |  |
| ПК 1.1. | - разрабатывает ассортимент сложных | Зачѐт по |  |
| Организовывать | полуфабрикатов в соответствии с типом и | преддипломной |  |
| подготовку мяса и | классом предприятия, видом приема пищи; | практике |  |
| приготовление | - выбирает и проводит оценку качества, |  |  |
| полуфабрикатов для | безопасности основных видов сырья и |  |  |
| сложной кулинарной | дополнительных ингредиентов к ним; |  |  |
| продукции | - правильно выбирает последовательность |  |  |
| ПК 1.2. | технологических операций и технологических |  |  |
| Организовывать | режимов при приготовлении сложных |  |  |
| подготовку рыбы и | полуфабрикатов; |  |  |
| приготовление | - производит расчет количества сырья и |  |  |
| полуфабрикатов для | выхода готовых полуфабрикатов сложной |  |  |
| сложной кулинарной | кулинарной продукции; |  |  |
| продукции | - принимает решения по выбору |  |  |
| ПК 1.3. | технологического оборудования и |  |  |
| производственного инвентаря, посуды, |  |  |
| Организовывать |  |  |
| организации рабочего места повара в |  |  |
| подготовку домашней |  |  |
| соответствии с технологией приготовления |  |  |
| птицы для |  |  |
| сложных полуфабрикатов; |  |  |
| приготовления |  |  |
| - соблюдает санитарно-гигиенические |  |  |
| сложной кулинарной |  |  |
| требования к технологическому процессу |  |  |
| продукции |  |  |
| приготовления, хранения полуфабрикатов |  |  |
|  |  |  |
|  | сложной кулинарной продукции; |  |  |
|  | - демонстрирует умения в приготовлении |  |  |
|  | сложных полуфабрикатов с соблюдением |  |  |
|  | технологии приготовления, рецептуры, |  |  |
|  | последовательности выполнения действий; |  |  |
|  | - правильно проводит контроль качества и |  |  |
|  | безопасности приготовленных сложных |  |  |
|  | полуфабрикатов. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 3.1. | - демонстрирует навыки организации процесса | | | | | | |  |
| Организовывать и | приготовления |  | и принятия организационных | | | | |  |
| проводить | решений по процессам приготовления; | | | | | |  |  |
| приготовление | -демонстрирует | | навыки организации рабочего | | | | |  |
| канапе, легких и | места; |  |  |  |  |  |  |  |
| сложных холодных | -принимает |  | решения | | по | выбору | |  |
| закусок. | технологического | | | оборудования | | | и |  |
|  | производственного | | | инвентаря, | | посуды, | |  |
|  | организациирабочегоместаповарав | | | | | | |  |
|  | соответствии | с | технологией | | приготовления | | |  |
|  | сложной холодной кулинарной продукции | | | | | |  |  |
| ПК 3.2. |  |  |
| - выбирает и проводит оценку качества, | | | | | |  |  |
| Организовывать и |  |  |
| безопасности основных видов сырья и | | | | | |  |  |
| проводить |  |  |
| дополнительных ингредиентов к ним для | | | | | |  |  |
| приготовление |  |  |
| приготовления сложной холодной кулинарной | | | | | | |  |
| сложных холодных |  |
| продукции; |  |  |  |  |  |  |  |
| блюд из рыбы, мяса и |  |  |  |  |  |  |  |
| -определение | органолептическим | | | | способом | |  |
| сельскохозяйственной |  |
| качествавыбранных | | | продуктов | |  | для |  |
| (домашней) птицы. |  |  |
| приготовления |  | канапе, | легких | и | сложных | |  |
|  |  |  |
|  | холодных закусок; | | |  |  |  |  |  |

* производит расчет необходимого количества

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | продуктов | | для | приготовления | | | сложной |  |
|  | холодной кулинарной продукции; | | | | | |  |  |
|  | - |  | демонстрирует | |  | соблюдения | |  |
|  | последовательности технологического процесса | | | | | | |  |
|  | при | приготовлении | | | сложной | | холодной |  |
|  | кулинарной продукции; | | | |  |  |  |  |
| ПК 3.3. |  |  |  |  |
| - | демонстрирует использование | | | | | различных |  |
| Организовывать и | методов приготовления | | | | сложной | | холодной |  |
| проводить | кулинарной продукции; | | | |  |  |  |  |
| приготовление | - | демонстрирует | | навыки | | сервировки и | |  |
| сложных холодных | варианты | | оформления | | сложной | | холодной |  |
| соусов. | кулинарной продукции; | | | |  |  |  |  |
|  | -проверяет | | соответствие готовой сложной | | | | |  |
|  | холодной кулинарной продукции требованиям | | | | | | |  |
|  | качества и безопасности (внешний вид, запах, | | | | | | |  |
|  | вкус, цвет) | |  |  |  |  |  |  |
|  | -обосновывает | | | выбор |  | условий | хранения |  |
|  | готовой | | сложной холодной кулинарной | | | | |  |
|  | продукции; | | |  |  |  |  |  |

* правильно проводит контроль качества и

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | безопасности | приготовления | | |  | сложной |  |
|  | холодной кулинарной продукции. | | | |  |  |  |
| ПК 2.1. | - демонстрирует навыки | | | организации процесса | | |  |
| Организовывать и | приготовления | и | принятия организационных | | | |  |
| проводить | решений по процессам приготовления; | | | | |  |  |
| приготовление | - демонстрирует навыки | | | организации рабочего | | |  |
| сложных супов. | места; |  |  |  |  |  |  |
|  | -принимает |  | решения | | по | выбору |  |
|  | технологического | |  | оборудования | | и |  |
|  | производственного | | инвентаря, | | | посуды, |  |
| ПК 2.2. |  |
| Организовывать и | организации | рабочего | | места | поварав | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| проводить | соответствии | | с технологией приготовления | | | | |  |
| приготовление | сложной горячей кулинарной продукции; | | | | | | |  |
| сложных горячих | -определяет | | органолептическим | | |  | способом |  |
| соусов | качество выбранных продуктов (сырья) для | | | | | | |  |
| ПК 2.3 | приготовления | | сложной горячей кулинарной | | | | |  |
| Организовывать и | продукции; |  |  |  |  |  |  |  |
| проводить | -выполняет | расчет необходимого количества | | | | | |  |
| приготовление | продуктов (сырья) для приготовления | | | | | | сложной |  |
| сложных блюд из | горячей кулинарной продукции; | | | | |  |  |  |
| овощей, грибов и | - демонстрирует соблюдение технологического | | | | | | |  |
| сыра. | процесса при приготовлении | | | | сложной горячей | | |  |
|  | кулинарной продукции; | | | |  |  |  |  |
| ПК 2.4. |  |  |  |  |
| Организовывать и | - демонстрирует | | | использования | | различных | |  |
| проводить | методов приготовления сложной | | | | | | горячей |  |
| приготовление | кулинарной продукции; | | | |  |  |  |  |
| сложных блюд из | -проверяет |  | соответствие | | приготовленной | | |  |
| рыбы, мяса и | сложной | горячей | | кулинарной | | продукции | |  |
| сельскохозяйственной | требованиям качества и безопасности (внешний | | | | | | |  |
| (домашней) птицы | вид, запах, вкус, цвет, консистенция) | | | | |  |  |  |

* + обосновывает выбор условий хранения приготовленной сложной горячей кулинарной продукции.
* правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 5.1. |  | - демонстрирует навыки последовательности | | | | | | |
| Организовывать | и | подготовки рабочего места; | | | |  |  |  |
| проводить |  | -обосновывает выбор технологического | | | | | |  |
| приготовление |  | оборудования, инвентаря, инструментов и | | | | | |  |
| сдобных |  | безопасное его использование; | | | |  |  |  |
| хлебобулочных |  | -определяет | | органолептическим | | | способом | |
| изделий и |  | качества выбранных продуктов (сырья) для | | | | | | |
| праздничного хлеба | | приготовления | | сложных | | хлебобулочных, | | |
|  |  | мучных кондитерских изделий; | | | |  |  |  |
| ПК 5.2. |  | -осуществляет | |  | расчет | необходимого | | |
| Организовывать | и | количества | | продуктов | | (сырья) | | для |
| проводить |  | приготовления | | сложных | | хлебобулочных, | | |
| приготовление |  | мучных кондитерских изделий; | | | |  |  |  |
| сложных мучных | | - | демонстрирует | | последовательность | | | |
| кондитерских изделий | | технологического процесса при приготовлении | | | | | | |
| и праздничных |  | сложных | | хлебобулочных, | | | мучных | |
| тортов. |  | кондитерских изделий; | | | |  |  |  |
| ПК 5.3. |  | - | демонстрирует | | различные | | способы | |
| Организовывать и | | приготовления | | сложных | | хлебобулочных, | | |
| проводить |  | мучных кондитерских изделий; | | | |  |  |  |
| приготовление |  | - | правильно | выполняет | | действия | | по |
| мелкоштучных |  | применению | | сложных | |  | отделочных | |
| кондитерских |  | полуфабрикатов | | в | оформлении | | сложных | |
| изделий |  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | | | |
| ПК 5.4. |  | - | демонстрирует | | различные | | варианты | |
| Организовывать | и | сервировки и | | оформления | | | сложных | |
| проводить |  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| приготовление | - проверяет | | соответствие готовых | | | | | | сложных | |
| сложных | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | | | | | | | |
| отделочных | требованиям качества (внешний вид, цвет, | | | | | | | | |  |
| полуфабрикатов, | запах, вкус, консистенция); | | | | | | |  |  |  |
| использовать их в | - | соблюдает | |  |  | санитарно-гигиенические | | | | |
| оформлении | требования | |  | к | технологическому | | | | процессу | |
|  | приготовления, | | |  |  | хранения | |  | сложных | |
|  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | | | | | | |
|  | - | соблюдает |  | правила | | | и условия | | хранения | |
|  | готовых | | сложных хлебобулочных, мучных | | | | | | | |
|  | кондитерских изделий; | | | | | |  |  |  |  |
|  | - | правильно |  | производит | | | | выбор | режимов | |
|  | хранения готовых | | | | | сложных | | хлебобулочных, | | |
|  | мучных кондитерских изделий; | | | | | | |  |  |  |
|  | -правильно | | выполняет | | | |  | действия | | по |
|  | охлаждению | | и | | замораживанию | | | | сложных | |
|  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | | | | | | | | | |
|  | -соблюдает | |  |  | выполнение | | | действий | | по |
|  | организации | |  | процесса | | | хранения | | готовых | |
|  | сложных | |  | хлебобулочных, | | | | | мучных | |
|  | кондитерских изделий до момента реализации. | | | | | | | | | |
| ПК 4.1. | - демонстрирует навыки организации процесса | | | | | | | | | |
| Организовывать и | приготовления | | | и | принятия организационных | | | | | |
| проводить | решений по процессам приготовления; | | | | | | | | |  |
| приготовление | - демонстрирует навыки | | | | | | организации рабочего | | | |
| сложных холодных | места; | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| десертов | -принимает | |  |  |  | решения | | по | выбору | |
| ПК 4.2. | технологического | | | |  | оборудования | | | | и |
| Организовывать и | производственного | | | | | инвентаря, | | | посуды, | |
| проводить | организациирабочегоместаповарав | | | | | | | | | |
| приготовление | соответствии с | | | | технологией | | | приготовления | | |
| сложных горячих | сложных холодных | | | | | и горячих десертов; | | | |  |
| десертов. | -определяет | |  | органолептическим | | | | | способом | |
|  | качество выбранных продуктов (сырья) для | | | | | | | | | |
|  | приготовления | | | сложных холодных | | | | | и горячих | |
|  | десертов; | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | -выполняет | | расчет | | | необходимого количества | | | | |
|  | продуктов | | (сырья) | | | | для | приготовления | | |
|  | сложных холодных | | | | | и горячих десертов; | | | |  |
|  | - | соблюдает | |  |  | санитарно-гигиенические | | | | |
|  | требования | |  | к | технологическому | | | | процессу | |
|  | приготовления, | | | хранения | | | сложных холодных | | | |
|  | и горячих десертов; | | | | |  |  |  |  |  |

* демонстрирует соблюдение технологического

процесса при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

* + демонстрирует использования различных методов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* демонстрируетразличныеварианты

сервировки и оформления сложных холодных и горячих десертов для подачи;

-проверяет соответствие приготовленных

сложных холодных и горячих десертов требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)

* + обосновывает выбор условий хранения

приготовленных сложных холодных и горячих десертов;

* правильно проводит контроль качества и

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | безопасности | | | приготовления | | | |  |  | сложных | |  |
|  | холодных | | и горячих десертов. | | | | |  |  |  |  |  |
| ПК 6.1. Участвовать | - | правильно | | проводит | | | расчеты | | |  | при |  |
| в планировании | планировании | | | | и | анализе | | себестоимости | | | |  |
| основных показателей | продукции; | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| производства. | - составляет меню; | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 6.2. Планировать | - составляет | | | план-меню предприятия; | | | | | |  |  |  |
| выполнение работ | - | выполняет | | |  | расчета | сырья, | | | выхода | |  |
| исполнителями. | полуфабрикатов, количества блюд; | | | | | | | |  |  |  |  |
| ПК 6.3. | - | демонстрирует | | | умение организации рабочих | | | | | | |  |
| Организовывать | местдляпроизводстваиреализации | | | | | | | | | | |  |
| работу трудового | кулинарной продукции; | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| коллектива | - | обосновывает | | |  | распределение | | | работ | | при |  |
| ПК 6.4. | организации работы коллектива исполнителей | | | | | | | | | | |  |
| Контролировать ход | по выполнению производственной программы в | | | | | | | | | | |  |
| и оценивать | заготовочных, доготовочных, | | | | | | |  |  |  |  |  |
| результаты | специализированных цехах; | | | | | | |  |  |  |  |  |
| выполнения работ | -демонстрирует | | | | умения | | по составлению схем | | | | |  |
| исполнителями | взаимодействия производственных помещений; | | | | | | | | | | |  |
|  | -правильно | |  | составляет | | |  |  | алгоритмы | | |  |
|  | технологических операций по рабочим местам; | | | | | | | | | | |  |
| ПК 6.5. Вести |  |
| утвержденную | - | решает | производственные | | | | | ситуационные | | | |  |
| учетно-отчетную | задачи | | по | |  | организации | | |  | работы | |  |
| документацию. | производственных цехов предприятия; | | | | | | | | | |  |  |
|  | - | точно | рассчитывает | | | |  | численность | | | |  |
|  | производственных | | | | | работников | | структурного | | | |  |
|  | подразделения; | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | -правильно | |  | составляет | | | графики | | выхода | | на |  |
|  | работу; | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

* правильно оформляет табель учета рабочего времени;
  + показывает правильность и точность в расчетах при составлении технологических, технико - технологических карт; -точно разрабатывает акты проработки блюд и кулинарных изделий;
* правильно распределяет обязанности работников в соответствии с должностными

обязанностями и квалификационными характеристиками;

- правильно оформляет договора о

материальной ответственности;

* делает обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| качествам | | руководителя | структурного | |
| подразделения | |  |  |  |
| - | составляет | план работы | коллектива | |
| (бригады/команды); | | |  |  |
| - | соблюдает | технологический | | процесс |
| приготовления блюд; | | |  |  |
| -проводит | | органолептическую | | оценку |

качества кулинарных и кондитерских изделий;

- демонстрирует умение использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг;

-заполняет бракеражный журнал;

-определяет перечень возможных дефектов

кулинарной и кондитерской продукции;

- правильно оформляет забор проб на

лабораторный анализ;

* участвует в разработке системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения;
* правильно использует унифицированные формы первичной, учетной и отчетной документации;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - правильно оформляет и | | заполняет табель |
| учета использования рабочего времени; | | |
| -обосновывает | выбор | форм первичных |
| документов для производственного учета; | | |
| -обосновывает | принятие решений по | |
| последовательности |  | документального |

оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

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 | Основные показатели оценки | Формы и методы |  |
| (освоенные общие |  |
| результата | контроля и оценки |  |
| компетенции) |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| ОК 1. Понимать сущность | -участие в работе научно- | Характеристика с места |  |
| и социальную значимость | студенческих обществ; | прохождения |  |
| своей будущей профессии, | - выступления на научно- | преддипломной |  |
| проявлять к ней | практических конференциях; | практики. |  |
| устойчивый интерес. | активное участие в подготовке к | Отчет с преддипломной |  |
|  | конкурсам профессионального | практики. |  |
|  | мастерства; | Наблюдение и оценка |  |
|  | - активное участие в | освоения компетенций в |  |
|  | общественной жизни колледжа; | ходе прохождения |  |
|  | - демонстрация понимания | обучающимся |  |
|  | значимости профессии в | преддипломной |  |
|  | процессе выполнения | практики. |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | лабораторно-практических работ, |  |
|  | выполнения заданий по |  |
|  | практике; |  |
|  | - высокие показатели |  |
|  | производственной деятельности |  |
|  | при выполнении работ на |  |
|  | практике |  |
|  |  |  |
| ОК 2. Организовывать | - выбор и применение методов и | Характеристика с |
| собственную деятельность, | способов решения | места прохождения |
| выбирать типовые | профессиональных задач, оценка | преддипломной |
| методы и способы | их эффективности и качества | практики. |
| выполнения |  | Отчет с преддипломной |
| профессиональных задач, |  | практики. |
| оценивать их |  | Наблюдение и оценка |
| эффективность и качество. |  | освоения компетенций в |
|  |  | ходе прохождения |
|  |  | обучающимся |
|  |  | преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  |  |
| ОК 3. Принимать решения | - анализ профессиональных | Характеристика с |
| в стандартных и | ситуаций; | места прохождения |
| нестандартных | - решение стандартных и | преддипломной |
| ситуациях и нести за них | нестандартных задач | практики. |
| ответственность |  | Отчет с преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  | Наблюдение и оценка |
|  |  | освоения компетенций в |
|  |  | ходе прохождения |
|  |  | обучающимся |
|  |  | преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск | - эффективный поиск | Характеристика с |
| и использование | необходимой информации; | места прохождения |
| информации, | - использование различных | преддипломной |
| необходимой для | источников, включая | практики. |
| эффективного выполнения | электронные, при изучении | Отчет с преддипломной |
| профессиональных задач, | теоретического материала и | практики. |
| профессионального и | прохождении различных этапов | Наблюдение и оценка |
| личностного развития | производственной практики | освоения компетенций в |
|  |  | ходе прохождения |
|  |  | обучающимся |
|  |  | преддипломной |
|  |  | практики. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 5. Использовать | -использование в учебной и | Характеристика с |
| информационно- | профессиональной деятельности | места прохождения |
| коммуникационные | различных видов программного | преддипломной |
| технологии | обеспечения, в том числе | практики. |
| в профессиональной | специального, при оформлении и | Отчет с преддипломной |
| деятельности | презентации всех видов работ | практики. |
|  |  | Наблюдение и оценка |
|  |  | освоения компетенций в |
|  |  | ходе прохождения |
|  |  | обучающимся |
|  |  | преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  |  |
| ОК 6. Работать в | - взаимодействие: | Характеристика с |
| коллективе и в команде, | с обучающимися при | места прохождения |
| эффективно общаться | преподавателями, мастерами в | преддипломной |
| с коллегами, руководством, | ходе обучения; с потребителями | практики. |
| потребителями | и коллегами в ходе | Отчет с преддипломной |
|  | производственной практики; | практики. |
|  | - проведении деловых игр, | Наблюдение и оценка |
|  | выполнении коллективных | освоения компетенций в |
|  | заданий, проектов | ходе прохождения |
|  |  | обучающимся |
|  |  | преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  |  |
| ОК 7. Брать на себя | -самоанализ и коррекция | Характеристика с |
| ответственность за работу | результатов собственной | места прохождения |
| членов команды | деятельности при выполнении | преддипломной |
| (подчиненных), за | коллективных заданий | практики. |
| результат выполнения | (проектов); | Отчет с преддипломной |
| заданий | -ответственность за результат | практики. |
|  | выполнения заданий | Наблюдение и оценка |
|  |  | освоения компетенций в |
|  |  | ходе прохождения |
|  |  | обучающимся |
|  |  | преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  |  |
| ОК 8. Самостоятельно | -планирование и качественное | Характеристика с |
| определять задачи | выполнение заданий для | места прохождения |
| профессионального и | самостоятельной работы при | преддипломной |
| личностного развития, | изучении теоретического | практики. |
| заниматься | материала и прохождении | Отчет с преддипломной |
| самообразованием, | различных этапов | практики. |
| осознанно | производственной практики | Наблюдение и оценка |
| планировать повышение |  | освоения компетенций в |
| квалификации |  | ходе прохождения |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | обучающимся |
|  |  | преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  |  |
| ОК 9. Осуществлять | - адаптация к изменяющимся | Характеристика с |
| профессиональную | условиям профессиональной | места прохождения |
| деятельность в условиях | деятельности; | преддипломной |
| обновления ее целей, | - проявление профессиональной | практики. |
| содержания, смены | маневренности при прохождении | Отчет с преддипломной |
| технологий | различных этапов | практики. |
|  | производственной практики | Наблюдение и оценка |
|  |  | освоения компетенций в |
|  |  | ходе прохождения |
|  |  | обучающимся |
|  |  | преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  |  |
| ОК 10. Исполнять | -готовность к исполнению | Характеристика с |
| воинскую обязанность, в | воинской обязанности с | места прохождения |
| том числе с применением | применением полученных | преддипломной |
|  | профессиональных знаний (для | практики. |
|  | юношей) | Отчет с преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  | Наблюдение и оценка |
|  |  | освоения компетенций в |
|  |  | ходе прохождения |
|  |  | обучающимся |
|  |  | преддипломной |
|  |  | практики. |
|  |  |  |