

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор МпК
Т.А. Махновский
«01» марта 2018 г.



**ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сфера обслуживания
Председатель  И.В.Авдюшина/
Протокол № 6 от «21» февраля 2018г.

Методической комиссией МпК
Протокол № 4 от «01» марта 2018г.

Разработчики:

преподаватель профессионального цикла МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Марина Александровна Ильина
мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  /Ольга Юрьевна Медведева

Рекомендовано

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от «22» февраля 2018г.

Программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 22 » апреля 2014 г. № 384,СМК-О-ПВД-103-15 о практике студентов Многопрофильного колледжа; программы государственной итоговой аттестации по специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙПРАКТИКИ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цели и задачи преддипломной практики

Программа преддипломной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. Преддипломная практика направлена на проверку готовности студентов к самостоятельной профессиональной деятельности.

Цели практики:

1. Углубление практического опыта:

- 1.1 разработка ассортимента сложных холодных блюд ;
- 1.2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд ;
- 1.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд ;
- 1.4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд;
- 1.5 приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- 1.6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 1.7 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;
- 1.8 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- 1.9 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 1.10 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- 1.11 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- 1.12 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 1.13 расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;
- 1.14 приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- 1.15 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- 1.16 оформления и отделки сложных холодных десертов;

2. Развитие общих компетенций:

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.

3. Развитие профессиональных компетенций:

ВД.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кули-

нарной 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.

ВД.3 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.

ВД.4 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.

ВД.5 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.

ВД.6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем преддипломной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки составляет 4 недели / 144 часа.

№	Виды деятельности	Кол-во часов/недель
ВД.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	24
ВД.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	24
ВД.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	24
ВД.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	24

ВД.6	Организация работы структурного подразделения	48
-------------	---	----

2.2. Содержание преддипломной практики

В результате прохождения преддипломной практики студент должен выполнить следующие виды работ:

Задание на преддипломную практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1	Ознакомление с предприятием общественного питания как субъектом организационно-правовой формы; - ознакомление с производственной программой предприятия; - ознакомление с материально-технической базой предприятия; - составление плана цехов и размещения технологического оборудования в них; - ознакомление с ассортиментным перечнем и предоставляемыми услугами;	1-ая неделя
2	Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания, квалификационный, возрастной состав работников, правилами трудового распорядка; - составление графиков по учету рабочего времени; - оформление табеля учёта рабочего времени; - заполнение договора о полной материальной ответственности должностного лица; - заполнение коллективного (бригадного) договора; - мониторинг соблюдения охраны труда, санитарных норм, правил личной гигиены;	1-ая неделя
3	Составление плана-меню с учётом требования ассортиментного перечня, разнообразия блюд, потребительского спроса, оснащением необходимым оборудованием, инструментами, квалификацией кадров; - разработка ТТК, ТК; - работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов; - выполнение расчётов закладки сырья, норм выхода, количества п/ф, блюд соблюдением ГОСТы, ОСТы; - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску и реализации готовой продукции;	в процессе всей практики
4	Участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции; - участие в снятие бракеража готовой продукции; - определение перечня возможных дефектов кулинарных и конди-	в процессе всей практики

	терских изделий; - определение фактов фальсификации; - заполнение бракеражного журнала; - изучение и применение правил Государственной системы документационного обеспечения управления (ГСДОУ); - свод правил, устанавливающих единые требования к документированию управленческой деятельности и организации работы с документами на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.	
	Оформление и сдача отчета	последняя неделя практики

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

1. Фотографии предприятия, производства.
2. Фотографии фирменных блюд.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению преддипломной практики

Преддипломная практика по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между МГТУ и организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля. Реализация программы преддипломной практики предполагает наличие необходимого оборудования и технологического оснащения рабочих мест в организациях.

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения преддипломной практики

Основные источники:

1. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ; И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа:
<https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true> . – Макрообъект.
2. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа:
<https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.
3. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа:
<https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.
4. **Васюкова, А.Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издатель-

ско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>.

5. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true>. - Макрообъект.

6. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.: 70х100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-174-4, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502061>

7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>.

8. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/809878>.

10. **Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий:** Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.: 70х100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-174-4, 300 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502061>

11. **Васюкова, А.Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>.

12. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

13. **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/809878>.

14. Кнышова Е. Н Экономика организации: Учебник для ср. спец. учебных заведений / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 336 с Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493154>

15. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия): учебник для ср. спец. учебных заведений. - 2-е изд., с изм. / Н. А. Сафронов. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2016. - 256 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=702371>

16. Быкова Т.А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) : учеб. пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znanium.com>]. - (Высшее образование: Бакалавриат). <http://znanium.com/bookread2.php?book=762591>

17. **Петров А.М.** Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М. Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с.: 70х100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2, 300 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=502587>

18. **Бабаев Ю. А.** Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-9558-0185-8

<http://znanium.com/bookread2.php?book=481654>

Дополнительные источники:

1. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа:

<https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true> . – Макрообъект.

2. **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/809878> .

3. Смирнова, Н. В. Стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Смирнова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа:

<https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S149.pdf&show=dcatalogues/5/9344/S149.pdf&view=true> . – Макрообъект.

4. **Щеглов, Н.Г.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603> .

5. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / сост. М. В. Кашина; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2013. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S70.pdf&show=dcatalogues/5/8841/S70.pdf&view=true> . – Макрообъект.

6. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true> . – Макрообъект.

7. Организация и технология обслуживания в барах [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО]. Ч.2 / МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2013. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S52.pdf&show=dcatalogues/5/8846/S52.pdf&view=true> . – Макрообъект.

8. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true> . – Макрообъект.

9. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true> . – Макрообъект.

10. Смирнова, Н. В. Стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Смирнова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S149.pdf&show=dcatalogues/5/9344/S149.pdf&view=true> . – Макрообъект.

11. **Липатова Л.П.** Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>
12. **Щеглов, Н.Г.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603> .
13. **Сборник рецептов блюд зарубежной кухни** / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>
14. **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания** / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>
15. **Щеглов, Н.Г.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603> .
16. **Краснова Л.Н.** Экономика предприятий: Учебное пособие для Бакалавриата. / Л.Н. Краснова, М.Ю Гинзбург., Р.Р Садыкова. - М.: НИЦ ИНФРА - М, 2016. - 374 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=501088>
17. **Фридман А.М.** Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник ср. спец. учебных заведений / А.М. Фридман - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516081>
18. **Боков, М. И.** Учет товарных операций в предприятиях торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для СПО] / М. И. Боков ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S117.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true>

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
13. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
14. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
15. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
16. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
17. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
18. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
19. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
20. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
21. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
22. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
23. <http://www.pitportal.ru/>
24. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

25. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
26. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
27. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
28. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
29. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
30. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
31. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал.

3.3. Общие требования к организации преддипломной практики и отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются многопрофильным колледжем в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Преддипломная практика проводится непрерывно после успешного освоения студентами всех профессиональных модулей, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки продолжительность преддипломной практики составляет 144 часа (4 недели).

При наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья реализация программы дисциплины требует наличия помимо стандартного оборудования и технических средств обучения специальных средств обучения для обучающихся с нарушениями:

- зрения,
- слуха, - опорно-двигательного аппарата.

В соответствии с календарным учебным графиком специальности до начала преддипломной практики заведующим производственным сектором готовится приказ о практике на каждую учебную группу с указанием руководителя, закрепления каждого студента за организацией, а также с указанием сроков практики.

По окончании преддипломной практики студент предоставляет отчет, содержание которого определяется целями и задачами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Отчет по преддипломной практике представляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные студентом материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике.

Все необходимые материалы, предусмотренные заданием на практику, комплектуются в отчете в следующем порядке:

- титульный лист;
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете;
- задание на практику;
- табель учета рабочего времени;
- характеристика на студента;
- аттестационный лист по практике;
- отчет о выполнении заданий по практике;
- дневник и приложения к отчету.

Требования к оформлению отчета по практике представлены в методических указаниях по преддипломной практике.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки завершается оценкой освоенных общих и профессиональных компетенций с учетом и на основании результатов подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом, который выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению ОК в период прохождения практики; дневника и отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Вид деятельности	Виды работ на практике	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
ВД.2 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.	- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирование блюд сложными холодными соусами; - контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда и соусы (ТК, ТТК).	Отчет по практике, аттестационный лист
ВД.3 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.	- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложную го-	

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	рячую кулинарную продукцию (ТК, ТТК).	
ВД.4 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.	- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. - разработка ассортимента сдобных кондитерских - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. (ТК, ТТК).	
ВД.5 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.	- расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации (ТК, ТТК)	
ВД.6 Организация работы структурного подразделения. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- Ознакомление с предприятием общественного питания как субъектом организационно-правовой формы. - Ознакомление с лицензией на ассортиментный перечень предоставляемых услуг. - Ознакомление с сертификацией вырабатываемой	

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 учётно-отчётную документацию	мой продукции. - Составление плана-меню на следующий день с учётом требования ассортиментного перечня, разнообразия блюд по дням недели, потребительского спроса, сезонности, совместимости по вкусовым качествам, калорийности, оснащением необходимого оборудования, инструментами, квалификационными кадрами исполнителей. -Разработка ТТК, ТК, -Выполнение расчётов закладки сырья, норм выхода, количества п/ф, блюд соблюдением ГОСТы, ОСТы. -Работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов. -Ознакомление с материально-технической базой предприятия. -Составить план цехов и размещения технологического оборудования в них. - Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания, квалификационный, возрастной состав работников, правилами трудового распорядка. -Составление графиков по учету рабочего времени. -Оформление табеля учёта рабочего времени. -Ознакомление с должностной инструкции заведующего производством, начальника цеха (бригадира), кладовщика, агента по снабжению, старшего кассира, кассира, повара 4-5 разряда, кондитера (бригад). -Произвести учёт изготовленный продукции собственного производства.	
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии	Текущий контроль за деятельностью обучающегося в

ОК.02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- демонстрация применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения	процессе освоения программы преддипломной практики. Оформление отчета по преддипломной практике, характеристика обучающегося с места прохождения практики. Дифференцированный зачет по преддипломной практике
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции	
ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-использование различных источников, включая электронные	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- работа с программой Шеф-Эксперт	
ОК.06 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК.09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Программа производственной (преддипломная) практики актуализирована. В программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	2.09.2018 г. Протокол №1	
	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПДП Производственная практика (преддипломная)	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Договоры Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №Д-1096-18, №Д-1097-18), «BOOK.RU» (Договор КноРус медиа ЭБС BOOK.ru №18493307/Д-1093-18) п. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: 1. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . - Макрообъект. 2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=283501 3. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . - Макрообъект. 4.Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . - Макрообъект. 5.Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . - Макрообъект 6.Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=112074 7.Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях	1.09.2019 г. Протокол № 1	

		общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true. - Макрообъект. 8.Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true. - Макрообъект. 9.Карташова, Л. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=189423 10.Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true. - Макрообъект. 11.Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854 12.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=21396 13.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=257361 14.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Мосева : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=272162 15.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=114951 16.Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=138952 17.Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений / Н. А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=304341 18.Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва :	
--	--	---	--

		ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=303113 19.Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Петров. - 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=329185 20.Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - ISBN 978-5-9558-0185-8. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=44207 21.Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садыкова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=336336 22.Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01516-2. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=243662 23.Боков, М. И. Учет товарных операций в предприятиях торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для СПО] / М. И. Боков ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S117.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true . – Макрообъект. 24.Гущина, И. А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Гущина, Н. А. Зайцева. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: https://new.znaniium.com/read?id=116067		
2	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПДП Производственная практика (преддипломная)	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “BOOK.RU” (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КнюРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции: 4. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект. 5. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znaniium.com/read?id=283501 6. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true . –	6.09.2020 г. Протокол № 1	

		Макрообъект. 4.Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект. 5.Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект 6.Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=112074 7.Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . – Макрообъект. 8.Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true . – Макрообъект. 9.Карташова, Л. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=189423 10.Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true . – Макрообъект. 11.Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854 12.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=21396 13.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=257361 14.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный		
--	--	--	--	--

		ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Мосева : Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=272162 15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=114951 16.Кнышова, Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс] : учебник / Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=138952 17.Сафронов, Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс] : учебник для ср. спец. учебных заведений / Н. А. Сафронов. - 2-е изд., с изм. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=304341 18.Быкова, Т. А. Документационное обеспечение управления (делопроизводство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Быкова, Т.В. Кузнецова, Л.В. Санкина ; под общ. ред. Т.В. Кузнецовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=303113 19.Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Петров. - 3-е изд. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 270 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=329185 20.Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - Москва : Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 352 с. - ISBN 978-5-9558-0185-8. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=44207 21.Краснова, Л. Н. Экономика предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Н. Краснова, М. Ю. Гинзбург, Р. Р. Садыкова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 374 с. - ISBN 978-5-16-010700-4. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=336336 22.Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Фридман. - Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01516-2. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=243662 23.Боков, М. И. Учет товарных операций в предприятиях торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для СПО] / М. И. Боков ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S117.pdf&show=dcatalogues/5/8844/S117.pdf&view=true . – Макро-объект. 24.Гущина, И. А. Документационное обеспечение управления в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Гущина, Н. А. Зайцева. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=116067		
	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЙ)	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации ... практики и отчетности дополнить записью: «Производственная (преддипломная) практика проводится в форме практической подготовки в условиях выполнения обу-	16.09.2020 г. Протокол № 1	

	ПРАКТИКИ	чающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».		
--	----------	---	--	--