

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Н. ТАТИЩЕВА» (ИНСТИТУТ)  
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 Т.Б. Исакова

«13» октября 2016 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПРАКТИКА**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Среднее профессиональное образование

Тольятти

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к использованию решением кафедры СКС «\_05\_» \_\_\_ октября\_\_ 2016 г. протокол № \_2\_

Зав. кафедрой « Моз » Моисеева Т.В.

одобрена Учебно-методическим советом вуза «07» \_\_\_ октября\_\_ 2016 г. протокол № \_2\_

« Исакова » Исакова Т.Б.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	стр. 4
<b>1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>1.2. МЕСТО РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>1.3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	4
<b>1.4. РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ</b>	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	7
<b>2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	7
<b>2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	13
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	18
<b>3.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b>	18
<b>3.2. МАТЕРИАЛЬНО — ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b>	20
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	21

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

Производственная практика (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основных видов профессиональной деятельности, так же предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разрабатывалась в соответствии с:

- ФГОС – 3;
- Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
- Рабочих программ профессиональных модулей.

## **1.2. МЕСТО РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Производственная практика (по профилю специальности) УП.00 относится к профессиональному циклу (П.00).

Профессиональный цикл состоит из обще профессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится производственная практика (по профилю специальности).

## **1.3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
	Выполнение работ по профессии "повар".
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) проходит в течение – 17 недель. Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	3
2.	Разработка ассортимента полуфабрикатов овощей и грибов для сложных блюд; Расчет массы овощей и грибов для изготовления полуфабрикатов; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов предназначенных для последующего приготовления сложных блюд; Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд; Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов; Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса предназначенных для последующего приготовления сложных блюд; Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд; Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса; Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд; Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы для сложных блюд; Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых	77

	<p>полуфабрикатов из птицы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд;          Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд;          Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из птицы.</p>	
3.	<p>Разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;          Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;          Проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;          Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;          Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;          Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок;          Контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок;          Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;          Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;          Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;          Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;          Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;          Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;          Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;          Разработка ассортимента сложных холодных соусов;          Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;          Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;          Организация технологического процесса приготовления</p>	97

	<p>сложных холодных соусов;  Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Декорирование блюд сложными холодными соусами;  Контроль качества и безопасности сложных соусов.</p>	
4.	<p>Разработка ассортимента сложных супов;  Организации технологического процесса приготовления сложных супов;  Приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Сервировка и оформление сложных супов;  контроль безопасности готовых сложных супов;  Разработка ассортимента сложных соусов;  организация технологического процесса приготовления сложных соусов;  Приготовление сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Декорирование блюд сложными соусами;  контроль безопасности готовой сложных соусов;  Разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;  Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;  Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;  Контроль безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра;  Разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;  Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;  Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  Сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;  Контроль безопасности готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>	87

5.	<p>Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Контроль качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>Организация технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>Контроля качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Контроля качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	100
6.	<p>Разработка ассортимента сложных холодных десертов;</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта;</p>	97

	<p>Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>Оформление и отделка сложных холодных десертов;</p> <p>Контроль качества и безопасности сложных холодных десертов;</p> <p>Разработка ассортимента сложных горячих десертов;</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов;</p> <p>Оформление и отделка сложных горячих десертов;</p> <p>Контроль качества и безопасности сложных горячих десертов.</p>	
7	<p>Расчёт выхода продукции в ассортименте;</p> <p>Введение табеля учета рабочего времени работников;</p> <p>Расчет заработной платы;</p> <p>Расчет экономических показателей структурного подразделения организации;</p> <p>Организация рабочих мест в производственных помещениях;</p> <p>Организация работы коллектива исполнителей;</p> <p>Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;</p> <p>Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>	63
8	<p>Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;</p> <p>Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>Оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</p> <p>Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из яиц и</p>	82

	<p> творога, простых мучных блюд из теста с фаршем;  Приготовление бульонов и отваров, простых супов;  Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;  Приготовление простых холодных и горячих соусов;  Обработка рыбы с костным скелетом;  Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;  Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом;  Обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы;  Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;  Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов;  Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы;  Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;  Приготовление и оформление салатов;  Приготовление и оформление простых холодных закусок;  Приготовление и оформление простых холодных блюд;  Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд;  Приготовление и оформление простых горячих напитков, простых холодных напитков. </p>	
9	Подготовка отчета по практике	6
	Всего:	612

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

№ п\п	Индекс модуля	Виды работ	Содержание работ
1.	МДК. 1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получение инструктажа по технике безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы;</li> <li>• Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>• Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, дичи;</li> <li>• Изучение расчетов массы полуфабрикатов для приготовления сложных блюд и соусов;</li> <li>• Приготовление начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>• Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.</li> </ul>
2.	МДК. 2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получение инструктажа по технике безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложной кулинарной продукции из</li> </ul>

3. МДК. 3.1

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

- мяса, рыбы, птицы;
- Изучение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- Проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
- Организация технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок., используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- Сервировка и оформление канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформление и отделявание сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;
- Контроль качества и безопасности сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;
- Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- Прием организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- Проведение расчетов по формулам;
- Безопасное пользование производственным инвентарем и

4. МДК. 4.1

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

- технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
  - Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
  - Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами.
  - Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных 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

5.	МДК. 5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• продукция.</li> <li>• Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>• Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</li> <li>• Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</li> <li>• Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта.</li> <li>• Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> <li>• Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</li> <li>• Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>• Контроль качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>
6.	МДК. 6.1	Управление структурным подразделением организации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планирование работы структурного подразделения (бригады).</li> <li>• Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).</li> <li>• Принятие управленческих решений.</li> </ul>
7.	МДК. 7.1	Выполнение работ по профессии "повар"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов.</li> <li>• Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> <li>• Приготовление основных</li> </ul>

			супов и соусов. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обработка рыбного сырья.</li> <li>• Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.</li> <li>• Обработка сырья.</li> <li>• Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.</li> </ul>
--	--	--	--

Так же обучающийся составляет письменный отчет и приложений к нему, заполняет дневник по практике, что свидетельствует о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. Так же после прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся представляет аттестационный лист производственной практики (по профилю специальности), характеристику (отзыв) студента с места практики, и сдает его руководителю практики от факультета среднего профессионального образования.

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающийся защищает отчет с дифференцированной оценкой.

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.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

##### **Нормативные источники:**

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).
6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.1, ПМ.2;
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;
14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;
15. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

17. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

18. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

**Основные источники:**

1. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов/ Н.И. Дубровская, Е.В.Чубасова. Учебник. 2-е издание, стереотипное./-М.:Академия. 2017. -172 с.

2. Лугошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места./Г.Г. Лугошкина, Ж.С. Анохина. Учебник/- М.:Академия. 2016.-234 с.

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. /И.П. Самородова. Учебник. 4-е издание, стереотипное/- М.:Академия. 2016.-187 с.

4. Шильман, Л.З Технологические процессы предприятий питания / Л.З.Шильман. Учебное пособие / М.: Академия. 2014. – 184 с.

5. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции./ Л.З.Шильман.Учебное пособие. 5-е издание стереотипное./ М.:Академия. 2017.- 169 с.

**Дополнительные источники:**

1. Богушева, В.И.Технология приготовления пицци/В.И.Богушева/Ростов-на-Дону, Феникс, 2007 г.

2. Васюкова, А.Т. Справочник повара : уч.пос.- М.: Дашков и К, 2009 г. - Режим доступа ЭБС КнигаФонд.

3. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пицци : учеб. пособие для НПО рек. МО/Г.Г.Дубцов . - М. : Издательский центр "Академия", 2004 г. - 272 с.

4. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов./Г.Г.Дубцов/.- М.: Мастерство. 2001 г.

5. Ковалёв, Н.И.Технология приготовления пицци/ Н.И.Ковалев, М.М.Куткина, А.В.Кравцова/- М.: Деловая литература. Омега-Л, 2003 г.

6. Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: уч.пос./ К.В.Пиваваров/- М.: Дашков и К, 2010 г.-Режим доступа ЭБС КнигаФонд

7. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания./Л.А.Радченко/ Ростов – на - Дону. Феникс. 2003 г.

8. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров./Л.Л. Татарская/ М.: Академия 2006 г.

9. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пицци. Практикум : учеб. пособие для НПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006 г. - 288 с.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006 г. - 688 с.

11. Сборник рецептур для повара. Ростов – на – Дону. Феникс. 2001 г.

12. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учеб. пособие для НПО рек. МО. Ч. 1 : Механическая кулинарная обработка продуктов / [Андросов В.П.и др. - М. : "Академия", 2006 г. - 96 с.

13. Журналы с периодическим изданием: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

### **3.2. МАТЕРИАЛЬНО — ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях на основе прямых договоров между предприятием и образовательным учреждением.

- рабочие места;
- немеханическое оборудование (столы, подносы);
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное;
- посуда;
- рабочее приспособление (подставки, прихватки).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

**Контроль и оценка** результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от факультета среднего профессионального образования в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности), проводимой в рамках профессионального модуля ПМ.1, ПМ.2, ПМ.3, ПМ.4, ПМ.5, ПМ.6, ПМ.7.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>ПМ.1 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса;</li> <li>• принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса для сложных блюд;</li> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса для сложных блюд;</li> <li>• обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы.</li> </ul> <p><b>ПМ.1 усвоенные знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, для сложных блюд;</li> <li>• правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>• виды мяса и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>• основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</li> <li>• требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы;</li> <li>• требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</p> <p>Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.</p> <p>Качество оформления практическим заданиям.</p> <p>Правильность и логичность составленных выводов.</p> <p><b>Формы контроля:</b></p> <p>Отчет по производственной практики (по профилю специальности)</p> <p>Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики.</p> <p>Аттестационный лист.</p> <p><b>Методы контроля:</b></p> <p>Наблюдение за процессом прохождения производственной практики (по профилю специальности) и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.1</p>

<p>охлажденном и мороженом виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса;</li> <li>• основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса;</li> <li>• методы обработки и подготовки овощей, мяса, для приготовления сложных блюд;</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса;</li> <li>• технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса ;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса;</li> <li>• способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса для приготовления сложных блюд;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей и мяса;</li> <li>• правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса;</li> </ul> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ПМ.2 освоенные умения:</li> <li>• органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок;</li> <li>• оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</li> <li>•</li> <li>• ПМ.2 освоенные знания:</li> <li>• ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок ;</li> <li>• варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</p> <p>Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.</p> <p>Качество оформления практическим заданий.</p> <p>Правильность и логичность составленных выводов.</p> <p><b>Формы контроля:</b></p> <p>Отчет по производственной практики (по профилю специальности)</p> <p>Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики.</p> <p>Аттестационный лист.</p> <p><b>Методы контроля:</b></p> <p>Наблюдение за процессом прохождения</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>• требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них;</li> <li>• органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных;</li> <li>• закусок температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок;</li> <li>• технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>• варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок ;</li> <li>• варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>• технику приготовления украшений для сложных холодных блюд из различных продуктов;</li> <li>• варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных закусок;</li> <li>• требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок и заготовок к ним;</li> <li>• риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных холодных закусок;</li> <li>• методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>	<p>производственной практики (по профилю специальности) и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.2</p>
<p><b>ПМ.03 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов,</li> <li>• соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>• различными способами.</li> </ul>	<p>занятий. Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. Качество оформления практических заданий. Правильность и логичность составленных выводов.</p> <p><b>Формы контроля:</b> Отчет по производственной практики (по профилю специальности) Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики. Аттестационный лист.</p> <p><b>Методы контроля:</b> Наблюдение за процессом прохождения производственной практики (по профилю специальности) и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.3</p>
<p><b>ПМ.04 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>• выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>• выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>• определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>• оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>• применять коммуникативные умения;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. Качество оформления практических заданий. Правильность и логичность составленных выводов.</p> <p><b>Формы контроля:</b> Отчет по производственной практики (по профилю специальности) Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики. Аттестационный лист.</p> <p><b>Методы контроля:</b> Наблюдение за процессом</p>

<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>• определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>прохождения производственной практики (по профилю специальности) и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.4</p>
<p><b>ПМ.05 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>• использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>• выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>• принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>• выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>• оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>• оформлять документацию.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</p> <p>Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.</p> <p>Качество оформления практическим заданий.</p> <p>Правильность и логичность составленных выводов.</p> <p><b>Формы контроля:</b></p> <p>Отчет по производственной практики (по профилю специальности)</p> <p>Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики.</p> <p>Аттестационный лист.</p> <p><b>Методы контроля:</b></p> <p>Наблюдение за процессом прохождения производственной практики (по профилю специальности) и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.5</p>
<p><b>ПМ.06 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>• вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>• рассчитывать заработную плату;</li> <li>• рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>• организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>• организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>• разрабатывать оценочные задания и нормативно-</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.</p> <p>Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.</p> <p>Качество оформления практическим заданий.</p> <p>Правильность и логичность</p>

технологическую документацию;

- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

#### **ПМ.06** **освоенные знания:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

составленных выводов.

#### **Формы контроля:**

Отчет по производственной практики (по профилю специальности)

Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики.

Аттестационный лист.

#### **Методы контроля:**

Наблюдение за процессом прохождения

производственной практики (по профилю специальности) и формированием

профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

ПМ.6Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.

Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.

Качество оформления практическим заданий.

Правильность и логичность составленных выводов.

#### **Формы контроля:**

Отчет по производственной практики (по профилю специальности)

Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики.

Аттестационный лист.

#### **Методы контроля:**

Наблюдение за процессом прохождения

производственной практики (по профилю специальности) и формированием

профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.6

## ДОГОВОР о проведении практики студентов

г.о. Тольятти

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Образовательная автономная некоммерческая организация высшего образования «Волжский университет имени В.Н. Татищева» (Институт)**, именуемая в дальнейшем «**Университет**», в лице **ректора Якушина Владимира Андреевича**, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «**Предприятие**», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании устава, с другой стороны, заключили договор о нижеследующем:

### 1. Предмет договора:

1. Стороны настоящего договора в порядке сотрудничества организуют совместную работу, направленную на:

организацию учебной, производственной, преддипломной практики студентов по специальностям и направлениям подготовки Университета:

\_\_\_\_\_ на рабочих местах Предприятия.

1.2. использование объектов материальной базы Университета и Предприятия в интересах повышения профессиональных знаний и навыков студентов Университета и сотрудников Предприятия.

### 2. Университет обязуется:

- Совместно с Предприятием способствовать развитию творческого потенциала студентов Университета.

- Направлять студентов Университета на Предприятие для прохождения практики (согласно списку, приведенному в Приложении № 1 к настоящему Договору).

- Назначить в качестве руководителей практики наиболее квалифицированных преподавателей.

- Обеспечить соблюдение студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка, обязательных для работников данного предприятия.

### 3. Предприятие обязуется:

- Предоставить Университету неоплачиваемые рабочие места для прохождения производственной (ознакомительной, преддипломной) практики студентов, согласно приложению.

- Информировать студентов Университета о правилах внутреннего распорядка, обязательных для работников данного предприятия. Создавать студентам необходимые условия для выполнения программы практики. Не допускать использование студентов-практикантов на должностях, не предусмотренных программой практики и не имеющих отношения к специальности студента.

- Назначить квалифицированных специалистов для руководства практикой со стороны Предприятия.

- Консультировать студентов Университета по профессиональным вопросам деятельности Предприятия.

- Предоставить студентам-практикантам возможность сбора фактического материала, не составляющего коммерческой тайны деятельности Предприятия.

- О случаях нарушения студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка Предприятия сообщать в Университет.

- По окончании производственной (ознакомительной, преддипломной) практики дать объективную характеристику о работе каждого студента-практиканта за подписью руководителя Предприятия.

#### **4. Прочие условия:**

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Настоящий договор вступает в юридическую силу со дня его подписания и действует без ограничения срока действия.

4.3. Настоящий договор может быть расторгнут досрочно любой из Сторон с письменным предупреждением другой Стороны за 1 месяц.

4.4. Любые изменения и дополнительные соглашения к настоящему договору действительны при условии, если совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

4.5. Настоящий договор заключен в двух экземплярах – по одному для каждой из Сторон. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу.

### **3. Юридические адреса и реквизиты сторон:**

**Университет:**

**Образовательная автономная некоммерческая организация высшего образования «Волжский университет имени В.Н. Татищева» (Институт)**

**Юридический адрес:**

445020, Российская Федерация, Самарская обл.,  
г. Тольятти, ул. Ленинградская, 16  
т. (8482) 48-76-11; 28-89-74

[www.vuit.ru](http://www.vuit.ru)

**Банковские реквизиты:**

ИНН 6323033283; БИК 043601607; КПП 632401001  
р/с 40703810754280100203  
Поволжский банк ПАО «Сбербанк России» г. Самара  
к/с 30101810200000000607  
ОКПО 40977236; ОКВЭД 80.30.1

**Ректор** \_\_\_\_\_ **В.А. Якушин**

МП

**Предприятие:**

**Юридический адрес:**

**Банковские реквизиты:**

МП

**Список студентов  
университета, направляемых на прохождение практики на Предприятии**

- 1.
- 2.
- 3.

Подписи сторон:

**Университет**

**Предприятие**

Ректор ОАНО ВО «ВУиТ»

\_\_\_\_\_ **В.А. Якушин**

\_\_\_\_\_

М.П

М.П



ОАО ВО Волжский университет  
имени В.Н. Татищева»  
(институт)

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

ФИО, должность руководителя, название  
организации

## НАПРАВЛЕНИЕ

Уважаемый (ая) \_\_\_\_\_

ОАО ВО «Волжский университета имени В.Н. Татищева» (институт) направляет в Вашу организацию (предприятие) для прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ отделения, группы \_\_\_\_\_, по специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество студента

Просим Вас принять на себя руководство практикантом или возложить руководство на одного из своих подчиненных.

В период прохождения практики на студента полностью распространяются правила внутреннего трудового распорядка Вашего учреждения.

Руководитель практики  
от университета  
М. П.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
подпись

Контакт тел.:

## ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

Организация (предприятие)

\_\_\_\_\_  
Название организации (предприятия), адрес

согласна принять на учебную практику с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО студента

по специальности \_\_\_\_\_

Руководство практикой возлагается на

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность руководителя практикой, контактный телефон

Инструктаж по охране труда и технике безопасности, правилам внутреннего трудового распорядка провел:

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность, телефон

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
подпись, расшифровка подписи

Руководитель организации

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
подпись, расшифровка подписи

МП

**ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

(ИНСТИТУТ)



**И.М.В.Н. ТАТИЩЕВА**

Г. ТОЛЬЯТТИ

Кафедра « \_\_\_\_\_ »

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**  
студента

---

фамилия, имя, отчество

факультета \_\_\_\_\_

название

группы \_\_\_\_\_

название, номер



**Факультет « \_\_\_\_\_ »**

**ОТЧЕТ**

**по \_\_\_\_\_ практике**

студента \_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_

специальность \_\_\_\_\_

**МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_  
название организации

\_\_\_\_\_  
название отдела

**СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ**

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество, должность

**РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ВУЗА**

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество, должность

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

---

---

2. РЕШАЕМЫЕ ЗАДАЧИ:

---

3. АНАЛИЗ МАТЕРИАЛА ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАДАНИЮ

---

4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ. ВЫВОДЫ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ЦЕЛЯМ ПРАКТИКИ

---

---

5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

---

---

6. ПРИЛОЖЕНИЯ (листинги и схемы выполненной работы)

ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

---

ОЦЕНКА ПРАКТИКИ СТУДЕНТА

---

отлично/хорошо/удовлетворительно

М. П.

подпись руководителя практики

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_

подпись студента

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_



**Образовательная автономная некоммерческая организация  
высшего образования «Волжский университет имени В.Н. Татищева»  
(институт)**

**Индивидуальное задание (рабочий график (план))  
на \_\_\_\_\_ практику  
(вид практики)  
20\_\_ / 20\_\_ учебный год**

Факультет: \_\_\_\_\_

Направление подготовки: \_\_\_\_\_

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

Адрес \_\_\_\_\_ организации: \_\_\_\_\_

Обучающийся: \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от вуза: \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_ практики \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) организации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(должность)

**Содержание индивидуального задания (календарного плана (графика)) на практику:**

№ п/п	Индивидуальные задания (перечень и описание работ)	Сроки выполнения
1.		с _____ по _____
2.		с _____ по _____
3.		с _____ по _____
4.		с _____ по _____

Руководитель практики от вуза \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (ФИО)

С настоящим индивидуальным заданием (календарным планом (графиком)), с программой практики по соответствующему направлению подготовки (специальности)  
**ОЗНАКОМЛЕН(А)**

\_\_\_\_\_  
(подпись) / \_\_\_\_\_ /  
(ФИО обучающегося)