

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реализация образовательной программы **19.02.10 Технология продукции общественного питания** предполагает обязательную **учебную и производственную практику**, направленную на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная (преддипломная) практика проводится концентрированно и направлена на проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности в организациях (предприятиях), а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

С организацией (предприятием) заключаются договоры о практической подготовке обучающихся на прохождение практики.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от техникума (преподаватели дисциплин профессионального цикла) и от учреждения (организации).

Направление на практику оформляется приказом директора техникума, с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и периода прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (базой практики), аттестационный лист и характеристика, также утверждаются организацией.

Учебную и производственную практику студенты проходят на предприятиях г. Ачинска, Назарово, Красноярска и Красноярского края, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест баз практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Базы практики для студентов специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания:**

№ п/п	Наименование предприятия (организации)
1	ООО «Стефанишен»
2	ООО «Омега» Ресторан «Новая Крепость»
3	ООО «Колобок»
4	ООО «Арктика»
5	МКУ «Комбинат школьного питания»
6	ООО «Мир продовольствия» Кафе «РЕД», Кафе «Меркурий»
7	ООО «ВС Групп» пицца- бар «Мини - Перцы»
8	Тюхтетское Районное потребительское общество
9	ООО «Селена» кафе «Вобла»
10	ООО «Бургер»
11	Кафе «Империя»
12	ООО «ТС Командор»
13	ООО «Кошкин Дом»
14	ООО «Атмосфера Кофе»
15	Блинная «Жемчужина»
16	Кондитерский цех «Лакомка»
17	Кафе «Европа»
18	Суши – Бар «Якудза»
19	Кафе «Симпатия»
20	Семейный бар «Рельсы»
21	КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум»