

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова"
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной (преддипломной) практики

код, специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

форма обучения **очная**

2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Технология продукции и техническая
эксплуатация оборудования в
общественном питании»
Протокол № 1
от «31» августа 2018 года
Председатель цикловой методической
комиссии



Линькова Н.И.

Разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности среднего
профессионального образования 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/
Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:
Представитель работодателя



Подпись



Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Рязанцева В.В., преподаватель МТКП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Преддипломная практика проводится после изучения всех дисциплин профессионального цикла и прохождения всех видов практик: учебной, производственной.

1.2 Цели и задачи производственной (преддипломной) практики.

Целью производственной (преддипломной) практики является - комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта на рабочих местах предприятия (учреждения, организации) или иного объекта индустрии общественного питания предоставление студенту работы (или возможность работы в качестве дублера) на основных должностях работников общественного питания на предприятиях (учреждениях, организациях) или иных объектах индустрии по профилю получаемого образования, подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы.

Требования к результатам освоения производственной, (преддипломной) практики:

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь:

практический опыт:

- работы в предприятиях общественного питания при решении задач в области организации обслуживания, технологии управления персоналом и его развитием
- анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;
- участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;
- проводить контроль качества услуг общественного питания;
- формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

уметь:

- организовать процесс обслуживания, определить оптимальные
- возможности и методы оказания услуг.
- использовать экономическую, нормативно - управленческую, правовую документацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности;
- находить оптимальные варианты при решении управленческих и хозяйственных задач;
- разрешать конфликтные ситуации;
- анализировать финансово - хозяйственные показатели деятельности предприятий (организаций);
- работать в команде;
- рационально организовать свой труд, в т. ч. планировать работу, анализировать ее результаты, организовывать рабочее место, применять компьютерную технику в сфере профессиональной деятельности.
- замечать проблемы и искать пути их решения;
- принимать решения на основе здравых рассуждений;
- анализировать новые ситуации;
- работать в команде;
- избегать межличностных конфликтов в коллективной работе.

знать:

- систему управления трудовыми ресурсами на предприятиях общественного питания;
- стили руководства и условия их применения;
- психологические аспекты управления, порядок разрешения конфликтных ситуаций в коллективе;
- основные экономические показатели, характеризующие деятельность предприятий (организаций);
- порядок организации кадровой работы;
- функции стратегического планирования и методы реализации стратегического плана;
- основы маркетинга;
- организацию внешнеэкономической деятельности;
- формы и методы бухгалтерского учета;
- основы делопроизводства;
- системы и порядок ценообразования, финансирования и кредитования;
- анализ внешней среды организации и его информационное обеспечение;
- анализ внутренней среды организации и его информационное обеспечение.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной (преддипломной) практики:

Всего- 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)

Результатом освоения программы преддипломной практики является сформированность у обучающихся профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и необходимых для освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

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 и приготовление полуфабрикатов для сложной 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.
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.
ПК 7.1	Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции.
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление супов.
ПК 7.3.	Организовывать и проводить приготовление соусов.
ПК 7.4.	Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий.
ПК 7.5.	Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 7.6.	Организовывать и проводить приготовление блюд из яиц и творога.
ПК 7.7.	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 7.8.	Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.9.	Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста.
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 выполнения задач, оценивать их эффективность и
ОК 3.	Принимать решение 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 личного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионально модуля	Объем времени, отводимый на производственную практику (час)	Сроки проведения(нед.)
ОК 1 - ОК 9. ПК 1.1- 1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1- 4.4; ПК 5.1-5-2; ПК 6.1.-6.5; ПК 7.1-7.9;	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ 06 Организация работы структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)	144	4 недели

3.2. Содержание обучения по производственной (преддипломной) практики

Наименование разделов и тем производственной практики (преддипломной)	Содержание материала производственной практики (преддипломной)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вид работ 1. Ознакомление с предприятием. Организационно - правовая деятельность предприятия общественного питания.			
Тема 1.1. Характеристика предприятия	<p>Содержание</p> <p>Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.</p> <p>Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции.</p> <p>Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий».</p> <p>Информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты труда в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», которые разработаны в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей», «О сертификации продукции и услуг»</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	12	3
Вид работ 2. Организация работы производства. Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.			

<p align="center">Тема 2.1. Должностные обязанности заведующего производством.</p>	<p>Содержание Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требований к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий производственного персонала на предприятии.</p>	12	3
<p align="center">Тема 2.2. Правила заключения договора о материальной ответственности с работниками производства.</p>	<p>Содержание Ознакомление с системой материальной ответственности на предприятии. Составление проекта договора о материальной ответственности работников производства на предприятии.</p>	12	3
<p align="center">Тема 2.3. Структура производства и порядок оперативного планирования работы производства.</p>	<p>Содержание Ознакомление со структурой производства, организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации.</p>	12	3
<p align="center">Тема 2.4. Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания</p>	<p>Содержание Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p>	12	3
<p align="center">Тема 2.5. Организация труда и отдыха работников производственной группы предприятия</p>	<p>Содержание Ознакомление с режимом труда и отдыха работников производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве.</p>	12	3

	Участие в составлении графиков выхода на работу работников производства. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.		
Тема 2.6. Организация контроля производственной и технологической дисциплины.	Содержание	12	3
	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.		
Вид работ 3. Организация управления. Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия.			
Тема 3.1. Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия.	Содержание	12	3
	Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда		
Тема 3.2. Ознакомление с основной деятельностью руководителя предприятия общественного питания. Анализ рабочего дня руководителя.	Содержание	12	3
	Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.		

<p align="center">Тема 3.3. Ознакомление со служебной и распорядительной документацией предприятия.</p>	<p>Содержание Ознакомление со служебной и распорядительной документацией (приказов, распоряжений), их оформлением. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.</p>	12	3
<p align="center">Тема 3.4. Организация коммерческих связей с поставщиками.</p>	<p>Содержание Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.</p>	12	3
<p align="center">Тема 3.5. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии.</p>	<p>Содержание Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.</p>	12	3
Всего		144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения производственной (преддипломной) практики

Реализация программы производственной (преддипломной) практики предполагает проведение практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями от 04.10.2012г);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);
4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987»;
5. ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ 30389-2013 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ Составитель Могильный М.П.-М.: ДеЛи плюс, 2013-560с.
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептов издания 2012 г.;
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание 2013г.;
14. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 400с.
15. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. - Ростов н /Д:Феникс,2016-374 с.
16. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 484 с.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2015- 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2017.- 272 с.
19. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2018. - 170 с.

20. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании.: Учебник.-2-е издание. -М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2014. -320 с.

21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015.- 475с.

22. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 409 с.

23. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных заведений / Под ред. доктора технических наук, профессора М.А.Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018. – 480 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости».

Ресурсы Интернет сайтов:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

2. Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>

3. Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>

4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная (преддипломная) практика завершает обучение профессиональных модулей:

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

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

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

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)

Обязательным условием допуска к практике по профессиональным модулям является освоение профессиональных компетенций.

Итогом производственной (преддипломной) практики является защита отчетов по преддипломной практике. По результатам практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций.

В период прохождения практики, обучающимися составляется отчет. Практика завершается при условии положительного аттестационного листа, характеристики, отзыва.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной (преддипломной) практики осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися студентами.

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по преддипломной практике является - отчет, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. По результатам защиты выставляется итоговая оценка по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд; - оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; - соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; - соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса. 	Текущий контроль: устные и письменные опросы, тестирование. Анализ производственных ситуаций. Анализ практических навыков. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида рыбного сырья для сложных блюд; - оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; - соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; - соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы 	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; 	

приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; - соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; - соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья к приготовлению канапе, холодных сложных блюд и закусок в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации 	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации 	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> -последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса 	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных супов; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации 	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных горячих соусов; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с 	

	выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	Текущий контроль: устные и письменные опросы, тестирование. Анализ производственных ситуаций. Анализ практических навыков. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - последовательность реализации сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, - подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. -организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. -.оценка и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом -подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для	

	<p>приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -подбор украшений для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. 	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. -подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. -подбор отделочных полуфабрикатов для оформления мелкоштучных кондитерских изделий. -организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. -оценка и контроль качества мелкоштучных кондитерских изделий. 	
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. -подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 	

	<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. -оценка и контроль качества сложных отделочных полуфабрикатов. 	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления сложных холодных десертов; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов; -демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта; 	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; 	

	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи; -соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта 	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> -расчет выхода полуфабрикатов;- составление производственной программы в заготовочных и доготовочных цехах 	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> -выполнить планировку основных и вспомогательных производственных помещений 	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> -распределение обязанностей между поварами в зависимости от производства 	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> -осуществление контроля за технологическим процессом обработки картофеля и корнеплодов; - . осуществление контроля за технологическим процессом обработки мяса, птицы и субпродуктов; осуществление контроля за технологическим процессом обработки рыбы. 	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> -составление плана - меню предприятия; -заполнение документации при отпуске блюд на раздачу; -осуществление контроля за технологическим процессом в горячем цехе; - осуществление контроля за технологическим процессом в холодном цехе. 	
ПК 7.1. Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов согласно Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий и ГОСТ 31988-2012; - организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции согласно СРБ; - оценка качества готовых блюд и кулинарной продукции согласно ГОСТ 31986-2012. 	

<p>ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья для приготовления супов согласно СРБ и ГОСТ 31988-2012; - соблюдение процесса приготовления супов согласно СРБ; - организация рабочего места для приготовления супов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; - оценка качества супов согласно ГОСТ 31986-2012. 	
<p>ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья для приготовления соусов согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ; - приготовление соусов согласно СРБ и ТК; - организация рабочего места для приготовления соусов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; - оценка качества соусов согласно ГОСТ 31986-2012. 	
<p>ПК 7.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья для приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ; - приготовление горячих блюд из овощей, круп и макаронных изделий согласно СРБ и ТК; - организация рабочего места для приготовления горячих блюд из овощей, круп и макаронных изделий в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01; - оценка качества горячих блюд из овощей, круп и макаронных изделий в соответствии с ГОСТ 31988-2012. 	
<p>ПК 7.5. Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ; - приготовление горячих блюд из рыбы, мяса и птицы согласно СРБ и ТК; - организация рабочего места для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01; - оценка качества горячих блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с ГОСТ 31988-2012. 	
<p>ПК 7.6. Организовывать и проводить</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ; 	

приготовление блюд из яиц и творога	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление горячих блюд из яиц и творога изделий согласно СРБ и ТК; - организация рабочего места для приготовления блюд из яиц и творога в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01; - оценка качества горячих блюд из яиц и творога в соответствии с ГОСТ 31988-2012. 	
ПК 7.7. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья для приготовления холодных блюд и закусок согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ; - приготовление холодных блюд и закусок согласно СРБ и ТК; - организация рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01; - оценка качества холодных блюд и закусок в соответствии с ГОСТ 31988-2012. 	
ПК 7.8. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья для приготовления сладких блюд и напитков согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ; - приготовление сладких блюд и напитков согласно СРБ и ТК; - организация рабочего места для приготовления сладких блюд и напитков в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01; - оценка качества сладких блюд и напитков в соответствии с ГОСТ 31988-2012. 	
ПК 7.9. Организовывать и проводить приготовление изделий из дрожжевого теста	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста согласно ГОСТ 31988-2012 и СРБ; - приготовление изделий из дрожжевого теста согласно СРБ и ТК; - организация рабочего места для приготовления изделий из дрожжевого теста в соответствии с СанПиНом 2.3.6.1079-01; - оценка качества изделий из дрожжевого теста в соответствии с ГОСТ 31988-2012. 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий по практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач. Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Демонстрация умения анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий при выполнении профессиональных задач.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров.</p>	