

Рабочая программа дисциплины

Производственная практика (преддипломная)

название дисциплины

Программа учебной дисциплины производственная практика (преддипломная), разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Сочинский институт (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Разработчик:

Подгорнова Татьяна Прокофьевна преподаватель Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»

Рекомендовано на заседании отделения по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»

Протокол заседания отделения № 1 от 29.08.2018 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТА	23
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Вид практики, способ и формы ее проведения

Цель производственной (преддипломной) практики заключается в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы, в закреплении и расширении знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практических навыков самостоятельной и научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций.

Главными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по специальности;
- подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения дипломного проекта (работы);
- сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в дипломном проекте;
- изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;
- рациональное решение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;
- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;
- ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания .

Основными принципами проведения производственной практики (преддипломной) студентов являются: интеграция теоретической и профессионально-практической, учебной и научно-исследовательской деятельности студентов.

В зависимости от темы выпускной квалификационной работы (далее ВКР) определяется конкретная формы практики: комплексная - для дипломных проектов и научно-исследовательская для дипломных работ. Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия общественного

питания, учреждения, организации, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке ВКР.

Научно-исследовательская практика проводится со студентами, проявившими в период обучения в университете исследовательские наклонности, с целью подготовки их к решению задач научно- исследовательского характера, приобретения практического опыта проведения экспериментальных работ при выполнении конкретных научных разработок в области общественного питания.

Производственную практику (преддипломную) студенты могут проходить на предприятиях общественного питания, база и вид деятельности которых отвечают требованиям, предъявляемым кафедрой к темам и содержанию дипломных проектов.

2.Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Результаты обучения при прохождении практики определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

<i>Код компетенции</i>	<i>Компетенции</i>	<i>Результат освоения</i>
Общие компетенции		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности. Знать различные способы решения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь использовать ИКТ технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов. Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет-ресурсов.
ОК 6.	Работать в коллективе и	Уметь эффективно взаимодействовать с

	команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Знать основы организационно- управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы. Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Уметь работать с информацией из различных источников для приобретения новых знаний и умений, самостоятельно определять задачи собственного профессионального и личностного развития. Знать пути повышения самообразования, квалификации, способы получения и использования новых знаний и умений для профессионального саморазвития.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий.
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Уметь - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; Знать: - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса

ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Иметь практический опыт: - расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчёты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Профессиональные компетенции Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы, для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном виде; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

	холодных закусок.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.2.	- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - температурные и санитарные режимы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов. - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетаемости используемых ингредиентов - температурные и санитарные режимы; - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

		<ul style="list-style-type: none"> - Уметь: - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; Знать: - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды технологического
		<ul style="list-style-type: none"> оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> Иметь практический опыт: - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. Уметь: - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; Знать: - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

		<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусам; <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей и грибов;

		<ul style="list-style-type: none"> гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 3.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; -контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. Уметь: <ul style="list-style-type: none"> проводить расчёты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; Знать: <ul style="list-style-type: none"> варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра,

		<p>рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
ПК 4.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения

		качества готовой продукции;
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции;
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста - определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - проводить практические расчеты производственных структур; - пользоваться справочными материалами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных

			<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; органолептические способы определения качества готовой продукции;
ПК 4.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.</p>		<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.
ПК 5.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>		<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного десерта. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; - органолептический метод определения

		<p>степени готовности и качества сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; - методы приготовления сложных холодных десертов
ПК 5.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; <p>-проводить расчеты по формулам; Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных горячих десертов; <p>основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; - методы приготовления сложных горячих десертов

1.3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) входит в раздел «ПДП. Производственная практика (преддипломная)» ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Производственная практика (преддипломная) предусматривается рабочим планом. Практика студентов осуществляется на функциональных рабочих местах в соответствии со специализацией и квалификацией студента, либо в структурных подразделениях института. Практика проводится после прослушивания основного курса в сроки, определяемые подразделением, отвечающим за её организацию и проведение.

Прохождение производственной практики (преддипломной) базируется на освоении следующих дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Правовые основы профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, Управление структурным подразделением организации, Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, Технология продукции общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

1.4. Объем практики и ее продолжительность

Требования к объему практики и ее продолжительности определяются ФГОС СПО. Организация производственной преддипломной практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Производственная практика по профилю специальности студентов проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса: при нормативном сроке обучения 3

года 10 месяцев- 8 семестр.

Продолжительность практики для студентов очной формы обучения – 4 недели (144 часа).

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание практики преддипломной практики (ПП) направлено на овладение студентами профессиональной деятельности по специальности, закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний, полученных при изучении дисциплин общепрофессионального и специального циклов. Содержание практики предполагает приобретение первоначального практического опыта, развитие профессионального мышления, а также овладение первоначальным профессиональным опытом, проверку профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста и сбор материалов к дипломной работе.

Содержание и задачи преддипломной практики определяется прежде всего темой выпускной квалификационной работы (дипломной) работы. Тема выпускной квалификационной работы должна быть реальной, т.е. соответствовать практическим нуждам организации, в которой студент проходит практику. Необходимо разработать детальный план ВКР, и усилия студента, прежде всего, должны быть направлены для сбора и анализа материалов, необходимых для выполнения всех предполагаемых разделов ВКР. При теме ВКР – дипломной работе по научной тематике в период преддипломной практики должна быть освоены все методики необходимые для выполнения экспериментальной части, собран материал для аналитического обзора и, по возможности проведена часть собственных экспериментальных исследований.

Проведению практики предшествует подготовительный этап.

На этом этапе студентам предоставляется право самостоятельно найти организацию, в которой они будут проходить практику, либо использовать в качестве базы практики организацию, в которой проходили учебную и производственную практику. В этом случае в установленный срок они должны представить гарантийное письмо, подписанное руководителем этой организации и заверенное печатью, с согласием обеспечить возможность прохождения практики. На этом этапе, но не позднее чем за 4 недели до начала практики студентам необходимо ознакомиться рекомендуемой тематикой дипломных работ и написать заявление о выборе темы и назначении руководителя от кафедры.

Примерно за месяц до начала прохождения практики должно быть пройдено медицинское обследование и оформить (или продлить) личную медицинскую книжку.

Перед началом практики проводится установочная конференция на которой необходимо получить информацию и содержание практики (приложение 1), дневник установленного образца, титульный лист отчета по практике (приложение 2), пример характеристики (приложение 3), заслушивают рекомендации руководителей; назначаются дни методических консультаций.

Руководство преддипломной практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты структурных подразделений. Предприятие, являющееся базой для прохождения преддипломной практики в лице руководителя практики:

- информирует практиканта о требованиях, предъявляемых к специалисту, знакомит с правилами внутреннего трудового распорядка коллектива предприятия;
- организует проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности и контролирует исполнение правил;
- создает необходимые условия для получения студентом- практикантом навыков и знаний по специальности и с учётом специализации;
- оказывает помощь в подборе материала по теме дипломной работы;
- предоставляет возможность практикантам пользоваться имеющейся литературой, технико-экономической и другой документацией; обращаться к соответствующим специалистам предприятия при подборе материала;
- проверяет ведение дневника практиканта и оценивает выполняемую им работу, заверяя подписью.

Руководитель практики от объекта выдает студенту письменный, заверенный печатью отзыв о приобретенных навыках, подобранных материалах для отчета, дисциплине студента, исполнительности и инициативности в работе.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет не более 36 часов в неделю.

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики составляет 4 недели - 144 часа.

Структура преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
		с преп.	самост.	
1.	Подготовительный этап: - согласование с руководителем темы ВКР – дипломной работы; - прохождение медицинского обследования и оформление (или продлить) личную медицинскую книжки; - участие в установочной конференции для получения задания и методических указаний на практику; - составление календарного плана выполнения программы практики и согласование его с руководителем	8	12	Проверка всего подготовительного материала для прохождения практики
	Основной этап: -организационный раздел; -технологический раздел; -архитектурно-строительный раздел	18	52	Собеседование, анализ проведенного исследования
	Заключительный этап: -защита отчета, в том числе в форме проведения круглого стола; -проверка дневника по практике; -отзыв руководителя от предприятия.	18	36	Оценка
	Всего 144 часа	44	100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Методические рекомендации

Учебно-методическое руководство практикой осуществляет отделение среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания». Непосредственно работу студентов на предприятии организуют руководители практики от предприятия общественного питания.

В процессе проведения производственной практики (преддипломной) используются различные образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии.

Взаимосвязь практики и активных методов обучения позволяет повысить качество подготовки выпускников и эффективность практики. Само по себе достижение студентами определенного результата является важным элементом активного творчества, а

использование результатов практики в учебном процессе отражает его активизацию и обеспечивает связь практики с проблемным обучением.

Практическая составляющая естественным образом придает учебному процессу индивидуальный, авторский и инициативный характер. Объективный характер придает участие третьей стороны: руководителей и специалистов предприятий (учреждений, организаций) – мест практики. Участие студентов в реальной практической деятельности предприятий, организаций и фирм позволяет повысить эффективность использования активных методов обучения.

Рабочие материалы и результаты производственной преддипломной практики могут и должны использоваться как непосредственно студентами, так и руководителями, и другими преподавателями в учебном процессе. Студенты используют их как результаты собственной активной самостоятельной деятельности в качестве примеров для иллюстрации и интерпретации основных положений изучаемых теоретических курсов. Преподаватели используют их как апробированные материалы, актуализирующие, иллюстрирующие, интерпретирующие, дополняющие и развивающие основные теоретические положения учебных курсов соответствующих дисциплин учебных планов.

Производственная преддипломная практика способствует успешному выполнению программы непрерывного использования ПК в учебном процессе и направлена на формирование нового стиля мышления и навыков работы с современными программными продуктами, на выработку профессионального подхода к работе на компьютере с целью свободного и осознанного применения информационных и телекоммуникационных технологий в учебной и профессиональной деятельности. Поэтому одной из целей производственной преддипломной практики является повышение эффективности применения компьютера как рабочего инструмента в процессе обучения и в дальнейшей профессиональной деятельности. Одно из профессионально-значимых качеств современного специалиста – его компетентность в области компьютерных технологий.

В ходе практики студенты используют технологии конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по специальности, сбора и обработки практического материала.

В течение всего срока студенты изучают производство и систематизируют материалы для отчета и ВКР в соответствии с программой практики. Выполненную работу студент должен ежедневно отразить в краткой, произвольной форме в «Дневнике преддипломной практики», заверив запись подписью руководителя практики от предприятия. В дневник заносятся также все замечания и указания руководителей практики. Работа по составлению отчёта проводится студентом-

практикантом систематически на протяжении всего периода практики.

3.2. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При прохождении производственной практики на каждом конкретном предприятии должно быть все необходимое производственное, научно-исследовательское оборудование, измерительные и вычислительные комплексы, другое материально-техническое обеспечение, необходимое для полноценного прохождения производственной практики.

При прохождении практики на предприятиях студенты пользуются нормативно-технической документацией, в том числе, стандартами различных категорий, ЭВМ, отчетными распоряжениями вышестоящих организации и т.д. В библиотеке института студентам обеспечивается доступ к справочной, научной и учебной литературе, монографиям и периодическим научным изданиям по специальности.

3.3. Информационно-методическое обеспечение программы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей" / СПС «Консультант плюс».

2. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 30.11.2010 N 576-ст) / СПС «Консультант плюс».

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2362-08" (вместе с "СанПиН 2.3.2.2362-08. Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2008 N 11805) / СПС «Консультант плюс».

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб.: ПРОФИКС, 2008.- 776 с.

5. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-трейд, 2005. - 752с.

6. Австриевских А.Н., Кантере В.М., Сурков И.В., Ермолаева Е.О. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей

промышленности: учебник; Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2013г.-234 с.

7. Богушева В. И. «Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие». Ростов н/Д : Феникс, 2007. – 374с.

8. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебное пособие для студентов СПО. М.: Академия, 2014.- 234с.

9.Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебное пособие для студентов СПО. М.: Дашков и К, 2013.- 328с.

10. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Практикум. Учебное пособие для студентов СПО. М. : Дашков и К, 2013.- 367с.

11.Золин Ф.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования. М.: Академия, 2014г.-123 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТА

4.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Содержание самостоятельной работы студентов на предприятиях:

1) изучение краткой характеристики предприятия общественного питания (организационная структура, подчиненность, форма собственности, лицензирование продажи отдельных групп товаров).

2) составление конъюнктурного обзора рынка, на котором функционируют предприятия (организации);

3) представление перечня выпускаемых блюд и структуры оказываемых услуг (ассортиментной матрицы, номенклатуры товаров, брендов, марок);

4) описание элементов системы обслуживания (сервиса);

5) составление схем организации производства и управления процессами закупки сырья;

6) ознакомление с порядком государственного регулирования деятельности предприятий в сфере общественного питания;

7) ознакомление с правилами приемки товаров и ее документальным оформлением (дефекты упаковки, маркировки продукции, из причины, порядок приемки товаров по качеству, виды сопроводительных документов).

8) оценка качества поступающего сырья и изготавливаемой продукции (организация контроля качества товаров при приемке, хранении и реализации, обеспеченность торгового предприятия нормативной технической документацией по вопросам качества).

9) изучение технологического процесса (основные схемы технологического процесса, применяемые на данном предприятии общественного питания, схема планировки зала, формы обслуживания клиентов, количество посадочных мест, режим работы предприятия, режимы и способы производства продукции на предприятии).

10) освоение технологического оборудования, аппаратов, автоматизации процессов, контрольно-измерительных приборов по регулированию основных параметров хранения и переработки продукции.

В зависимости от организационной формы, вида и типа торговых предприятий преподаватели практики могут давать студенту (или группе студентов) конкретные задания из вышеперечисленных на период прохождения производственной преддипломной практики.

На всем протяжении производственной преддипломной практики осуществляется контроль за работой практикантов закрепленными руководителями практики (от предприятия и от учебного заведения). Руководитель от предприятия организует практику в соответствии с программой: обеспечивает выполнение согласованных с учебным заведением графиков прохождения практики по структурным подразделениям, перемещений студентов по видам работ; организует вводный инструктаж: (до начала практики) по технике безопасности и противопожарной безопасности, а также повторный инструктаж: на каждом новом рабочем месте при выполнении конкретных видов работ; знакомит практикантов с организацией работы на конкретном участке, создает необходимые условия для освоения практикантами новой техники, технологии, производственных приемов и методов труда; осуществляет постоянный ежедневный контроль за соблюдением студентами дисциплины и внутреннего трудового распорядка, уровнем приобретенных умений и навыков, качеством выполненных заданий.

Руководитель практики от учебного заведения, закрепленный преподаватель-специалист, составляет рабочую программу проведения практики, осуществляет контроль за

выполнением программы, проводит собеседования, консультации, оказывает методическую помощь, принимает участие в распределении и перемещении студентов по рабочим местам и по видам работ, принимает участие в квалификационных экзаменах.

По окончании практики студент- практикант представляет руководителю практики от учебного заведения следующую документацию:

1. отчет по практике;
2. отзыв- характеристику руководителя практики от предприятия.

Отчет по практике выполняется в объеме 50-60 листов печатного или 70-80 листов рукописного текста на листах формата А4, на одной стороне листа. Листы нумеруются в нарастающем порядке. В отчете допускается использование типографических бланков документов, цветных фотографий, рисунки, иллюстраций.

Итогом преддипломной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнение индивидуальных заданий, характеристик-отзыва руководителя практики от организации и отчета практиканта.

Критериями оценки являются:

–уровень теоретического осмысления студентами практической деятельности конкретного предприятия (организации, учреждения);

–уровень овладения студентами профессиональными компетенциями, предусмотренными учебным планом;

–уровень профессиональной направленности выводов и рекомендаций, сделанных студентом в ходе прохождения практики.

Студенты, не получившие положительной оценки по учебной практике, считаются не выполнившими учебный план.

Основной этап преддипломной практики состоит из разделов:

1. Организационный раздел

На данном этапе преддипломной практики студент изучает и характеризует в отчете:

- структуру управления предприятием;
- организацию производственно-хозяйственной деятельности;
- организацию обслуживания посетителей;
- рекламную деятельность предприятия и интересные решения фирменного стиля предприятия.

В отчете необходимо представить:

- Характеристику предприятия.
- Организационную структуру управления предприятием в соответствии со штатным расписанием (в виде схемы).

- Указать основные функции и особенности звеньев управления. Ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров.

- Охарактеризовать внутренний распорядок на предприятии. Привести в отчете режим работы производственных и торговых работников, оценить его соответствие трудовому законодательству.

- Изучить организацию снабжения предприятия питания и, особенно, его количественные показатели: периодичность доставки групп товаров; необходимые уровни запасов сырья и материалов, сроки хранения и реализации; наиболее рациональные методы ведения складского хозяйства. Используемые транспортные средства, порядок учета их работы; взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

- Дать предложения по лучшему использованию транспорта и организации снабжения.

- Ознакомившись с организацией работы производственных цехов, отразить в отчете принятые формы организации труда, специализацию работников и организацию рабочих мест. Охарактеризовать порядок контроля технологии приготовления продукции, оценки качества блюд.

- Привести в отчете характеристику:
 - производственного цикла, его длительности;
 - использования прогрессивных технологий;
 - оснащения рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки;
 - разделения труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ.

- Указать недостатки в организации производства и дать предложения по совершенствованию производственной структуры; лучшей организации рабочих мест, повышению качества продукции и производительности труда работников производства.

- Ознакомиться и привести в отчете последовательность расчетно- учетных операций и перечень работников, выполняющих эти операции.

- Определить на практике и привести в отчете перечень услуг по организации потребления и обслуживания, организации досуга и прочих услуг общественного питания

на данном предприятии. Кратко проанализировать каждый вид услуг и дать рекомендации по их улучшению.

- В отчете отразить форму расчета с потребителями, порядок и схему размещения посетителей, схему движения официантов (или потребителей при самообслуживании).

- В ходе практики ознакомиться с рекламной деятельностью предприятия. Проанализировать ее эффективность для создания привлекательного имиджа предприятия.

2. Технологический раздел

В технологическом разделе преддипломной практики студент прежде всего знакомится с производственной программой предприятия. Студенту предлагается представить в отчете следующие данные о деятельности объекта практики:

- Составить графики загрузки залов за 3-4 дня и на основании полученных данных определить средний процент загрузки и оборачиваемость места за каждый час работы зала.

- Представить в отчете меню блюд за 3 дня работы предприятия, реализуемых в зале и ассортимент по покупных изделий в буфете, баре. Дать анализ порядка изложения блюд в бланке меню, разнообразия блюд с использованием различных видов сырья и полуфабрикатов, приемов кулинарной обработки, сезонности, стоимости.

- Умение работать с нормативной документацией (сборники рецептур блюд и кулинарных изделий).

- Определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня и на основании данных за 3-4 дня работы предприятия определить процентное соотношение для основных групп блюд. Сравнить полученные данные с рекомендуемыми в учебно-методической литературе для данного типа предприятия.

- Определить количество реализованных покупных изделий: соки, минеральные воды, вино-водочные изделия, фрукты, мучные кондитерские и булочные изделия, конфеты, и др. Сделать примерный расчет количества указанных продуктов на одного потребителя. Сравнить с рекомендуемыми нормами потребления по данным учебно-методической литературы.

- Представить в отчете расчетное однодневное меню - как основу производственной программы. Привести содержание производственной программы горячего цеха с учетом графика реализации блюд по часам работы предприятия.

- Ознакомиться со сводной продуктовой ведомостью и отразить в отчете несколько позиций из нее, предпочтительно по фирменным блюдам и блюдам с наибольшими трудозатратами.
- Оценить соответствие фактической вместимости помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых) для хранения продуктов - расчетной вместимости, определенной по сводной продуктовой ведомости для одной – двух групп продуктов. Указать какая методика использовалась для расчета площадей камер, объема холодильников.
- Изучить порядок нормирования труда и его особенности на данном предприятии. Для фирменных блюд привести коэффициенты трудоемкости или провести хронометраж основных производственных операций и рассчитать норму времени. Оценить соответствие фактического числа производственных работников расчетным нормативам. Оценить, как увязано нормирование труда на предприятии с оплатой труда работников.
- Охарактеризовать выбор и соответствие технологического оборудования производственной программе. Выяснить метод его подбора: расчетом по производственной программе или приобретением технологической линии под заданное число потребителей. Привести спецификацию оборудования горячего цеха и определить коэффициенты использования основных единиц теплового оборудования.
- Оценить долю новых и фирменных блюд в меню, т.е. тех, которые вырабатываются и реализуются только на данном предприятии. Привести в отчете примеры оформления технико-технологических карт и технологических схем на 4-5 блюда, разработанных на данном предприятии.
- Охарактеризовать систему отпуска блюд. Показать связь раздачи с обеденным залом.
- Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.
- При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков, загрузки цехов (горячего, холодного), выдачи блюд, сдачи использованной посуды, получения чистой, обслуживания баром или буфетом, размещения кассовых аппаратов.
- Отразить в отчете как осуществляется контроль безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления, а также за соблюдением норм и

правил организации производства и реализации продукции (услуг). Отношения с органами комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации, Центром Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3. Архитектурно-строительный раздел

- Дать описание размещения здания на участке застройки, ориентации его по сторонам света, обеспеченности подъездными путями, подходами и элементами благоустройства территории.
- Определить соотношение площадей, выделенных под производственные помещения, служебные и бытовые, технические и помещения для посетителей; и оценить их соответствие требованиям СНиП и СанПиН.
- Кратко охарактеризовать обеспечение предприятия инженерно-техническими системами, особо выделив параметры местной вентиляции над тепловым оборудованием.

На заключительном этапе практики студент должен представить:

- отчет согласно программе практик;
- дневник преддипломной практики, заверенный руководителями практики от института и предприятия;
- отзыв (характеристику) руководителя практики от предприятия.

Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента.

В период прохождения практики студент получает дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организационной и производственной деятельности предприятий и организаций, основным вопросам проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, расчетам и анализу финансово-экономических показателей деятельности предприятий.

В период прохождения преддипломной практики студенты:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики и в соответствии с календарным планом;
- уточняют и при необходимости изменяют тему ВКР;
- собирают и систематизируют материал для ВКР;

- с помощью руководителей осуществляют анализ собранных материалов;
- ежедневно ведут дневник прохождения практики; готовят отчет о прохождении преддипломной практики, оформляют его в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- получают консультации у руководителей по возникшим проблемам составления отчета и сбора материалов для дипломного проекта;
- выполняют поручения руководителя практики по месту ее прохождения;
- подчиняются действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- получают отзыв руководителя практики от предприятия за период прохождения преддипломной практики для представления его на кафедру.

Пример содержания отчета по практике

Содержание

1. Ознакомление с предприятием.

- 1.1. Характеристика предприятия.
- 1.2. Структура управления предприятием.
- 1.3. Паспорт предприятия.

2. Должностные обязанности техника-технолога.

- 2.1. Графики выхода на работу.
- 2.2. Организация поставки продуктов.
- 2.3. Сертификаты соответствия товара.
- 2.4. Организация хранения продуктов.

3. Организация работы предприятия.

- 3.1. Организация работы производственных помещений предприятия.
- 3.2. Организация работы складских помещений.
- 3.3. Организация работы торговых помещений.
- 3.4. Организация работы административно-бытовых помещений.
- 3.5. Правила составления меню. Виды меню.
- 3.6. Сборники рецептов блюд и кулинарных и кулинарных изделий, правила работы с ними.

4. Технологический раздел (сбор материала для выпускной квалификационной работы).

- 4.1. Технологические схемы блюд.
- 4.2. Нормативно - техническая документация.
- 4.3. Технологический процесс отработки блюд.
- 4.4. Контроль качества приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 4.5. Опуск готовой продукции.

5. Организация обслуживания посетителей на предприятии общественного питания.

- 5.1. Методы обслуживания банкетов с полным обслуживанием официантов, с частичным обслуживанием официантов, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.
- 5.2. Порядок и очередность обслуживания гостей. Методы расчета с посетителями.
- 5.2. Контроль за работой предприятия (санитарный журнал, журнал по технике безопасности).
- 5.3. Личная гигиена работников общественного питания.

6. Заключение.

Приложения

Приложение 1 Титульный лист дневника по учебной практике

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

По специальности 43.02.25 Производственная практика (преддипломная)

Дневник по практике
Производственная (преддипломная) практика
с «__»____201__ по «__»____201__ г.

Группа _____
Студент (ФИО) _____
Название предприятия _____
Руководитель предприятия _____
(ФИО, подпись, М.П.)
Мастер ПО _____
Оценка _____

Дневник учебной практике

Дата	Тема занятий	Наименование учебно-производственной работы	Текущая работа	Кол-во часов	Оценка подпись

Приложения
Приложение 2 Содержание отчета

Содержание.

1. Ознакомление с предприятием.

- 1.1. Характеристика предприятия.
- 1.2. Структура управления предприятием.
- 1.3. Паспорт предприятия.

2. Должностные обязанности техника-технолога.

- 2.1. Графики выхода на работу.
- 2.2. Организация поставки продуктов.
- 2.3. Сертификаты соответствия товара.
- 2.5. Организация хранения продуктов.

3. Организация работы предприятия.

- 3.1. Организация работы производственных помещений предприятия.
- 3.2. Организация работы складских помещений.
- 3.3. Организация работы торговых помещений.
- 3.4. Организация работы административно-бытовых помещений.
- 3.5. Правила составления меню. Виды меню.
- 3.6. Сборники рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий, правила работы с ними.

4. Технологический раздел (сбор материала для выпускной квалификационной работы).

- 4.1. Технологические схемы блюд.
- 4.2. Нормативно - техническая документация.
- 4.3. Технологический процесс отработки блюд.
- 4.4. Контроль качества приготовленных блюд и кулинарных изделий.
- 4.5. Отпуск готовой продукции.

5. Организация обслуживания посетителей на предприятии общественного питания.

- 5.1. Методы обслуживания банкетов с полным обслуживанием официантов, с частичным обслуживанием официантов, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.
- 5.2. Порядок и очередность обслуживания гостей. Методы расчета с посетителями.
- 5.2. Контроль за работой предприятия (санитарный журнал, журнал по технике безопасности).
- 5.3. Личная гигиена работников общественного питания.

6. Заключение

7. Список используемой литературы.

Приложение 3 Пример характеристики

Характеристика

Дана _____

(ФИО студента)

_____ проходил (ла) производственную
(ФИО студента)
(преддипломную) практику с «__»__20__г. по «__»__20__г. на
предприятии _____

(полное название предприятия)

помощником (шеф-повара, технолога, заведующего производством).

За время прохождения практики показал(а) себя с положительной стороны: дисциплинированный, добросовестный работник, исполнитель(а), все выполняет качественно и в срок, трудолюбив(а). Владеет теоретическими знаниями и практическими навыками: знает технологию приготовления пищи, требования к качеству выпускаемых блюд, способы подачи блюд и обслуживание посетителей. Умеет работать с технологическими картами и другой нормативной документацией.

_____ владеет знаниями по приготовлению блюд
(ФИО студента)

детского и диетического, банкетного меню, предъявляемыми санитарно-гигиеническими требованиями.

Знает должностные обязанности персонала предприятий общественного питания.

За время прохождения практики нареканий со стороны руководства не получал(а), коммуникабелен, пользуется уважением в коллективе.

Руководитель предприятия _____

(ФИО, печать предприятия)