

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 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 «Технология продукции общественного питания» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»

Протокол заседания отделения № 1 от 29.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТА	25
ПРИЛОЖЕНИЕ	32

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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Уметь выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уметь осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Знать необходимую информацию для своей профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Уметь планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Знать различные способы решения профессиональных задач
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уметь осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет–ресурсов.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Уметь проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.. Знать основы организационно- управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации.
ОК 7.	Содействовать сохранению	Уметь Содействовать сохранению окружающей

	окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Знать методы организации и планирования производственной деятельности в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Уметь использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. 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 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Знать способы внедрения новых технологий.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Уметь пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. Знать профессиональные термины на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уметь планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Знать основы профессиональной деятельности, документооборот

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,</p>

	<p>требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>
ПМ.02	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>

	контроле хранения и расхода продуктов
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	<p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
ПМ. 05	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес</p>

	<p>теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
уметь	<p>уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>

	<p>видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов;</p>
ПМ.07	Вариативная часть
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья,</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и</p>

	подачи
--	--------

1.3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) входит в раздел «ПДП. Производственная практика (преддипломная)» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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, физиология питания, санитария и гигиена, 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, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, Вариативная часть.

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 (ПДП) 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 индивидуальное задание практики (приложение 1), дневник установленного образца, титульный лист отчета по практике (приложение 2), пример отзыва (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	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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб.: ПРОФИКС, 2016.- 776 с.

5. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-трейд, 2013. - 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, 2016г.-234 с.

7. Богусева В. И. «Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие». Ростов н/Д : Феникс, 2015. – 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, 2014.- 328с.

10. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания.

Практикум. Учебное пособие для студентов СПО. М. : Дашков и К, 2015.- 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 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.

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 кафедре.

Пример содержание отчета (индивидуального задания)

Индивидуальное задание на производственную (преддипломную) практику для студента 4 курса отделения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
 (ФИО студента) _____ (выполняется согласно закрепленной темы дипломной работы)
 тема дипломной работы: « _____ »

№ п\п	Дата	Наименование темы	Кол-во часов
		Установочная конференция по практике. ТБ. Выдача индивидуального задания	6
		Ознакомление с предприятием	
		Характеристика предприятия	6
		Структура управления предприятием.	6
		Паспорт предприятия.	
		Должностные обязанности техника-технолога.	
		Графики выхода на работу.	6
		Организация поставки продуктов.	6
		Сертификаты соответствия товара.	6
		Организация хранения продуктов.	6
		Организация работы предприятия	
		Организация работы производственных помещений предприятия.	6
		Организация работы складских помещений.	6
		Организация работы торговых помещений.	6
		Организация работы административно-бытовых помещений.	6
		Правила составления меню. Виды меню.	6
		Сборники рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий, правила работы с ними.	6
		Технологический раздел (сбор материала для выпускной квалификационной работы) согласно темы дипломной работы.	

		Технологические схемы блюд.	12
		Нормативно - техническая документация.	6
		Технологический процесс отработки блюд.	6
		Контроль качества приготовленных блюд и кулинарных изделий	6
		Отпуск готовой продукции.	6
		Организация обслуживания посетителей на предприятии общественного питания.	
		Методы обслуживания банкетов с полным обслуживанием официантов, с частичным обслуживанием официантов, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.	6
		Порядок и очередность обслуживания гостей. Методы расчета с посетителями.	6
		Контроль за работой предприятия (санитарный журнал, журнал по технике безопасности).	6
		Личная гигиена работников общественного питания.	6
		Заключение. Подведение итогов. Выводы. Анализ. Защита практики	6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
Отделение среднего профессионального образования
По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ОТЧЕТ
Производственная (преддипломная) практика
с «___» ___ 20___ по «___» ___ 20___

Группа: _____

Студент _____

Название предприятия: _____

Руководитель практики от предприятия: _____

Руководитель практики от института: _____

Подгорнова Т.П.

Оценка _____

Сочи 20_____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
Отделение среднего профессионального образования
По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Дневник по практике
Производственная (преддипломная) практика
с «___» _____ 20___ по «___» _____ 20___

Группа: _____

Студент _____

Название предприятия: _____

Руководитель практики от предприятия: _____

Руководитель практики от института: _____

Подгорнова Т.П.

Оценка _____

Сочи 20_____

Дневник учебной практике

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

ОТЗЫВ

(ФИО студента)_____ проходила практику на предприятии (полное название предприятия)_____. с «___» _____ 20___ по «___» _____ 20___.

За время прохождения практики показала себя с положительной стороны: дисциплинированный, добросовестный работник, исполнительна, все выполняет качественно и в срок, трудолюбива, ответственна.

(ФИО студента)_____ владеет теоретическими знаниями и практическими навыками: знает технологию приготовления овощных, мясных, рыбных, блюд, холодных закусок, умеет работать с технологическими картами, владеет знаниями по приготовлению блюд детского и диетического, банкетного меню, знает должностные обязанности повара. За время прохождения практики студент(ка) освоил(а) программы подготовки специалистов среднего звена, согласно требованиям к результатам освоения программ.

Студент (ка) полностью выполнил(ла) индивидуальное задание и подготовил весь необходимый материал для написания ВКР (дипломной работы).

Студент обладает общими компетенциями, включающими в себя способность:

- | | |
|---------|--|
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного |

- ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом

- потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
- ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими

подразделениями.

- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Структура работы предприятия соответствовала программе практики, профилю специальности и профессиональным компетенциям специальности, практика на предприятии закрепил теоретические и практические знания студента, полученные в Сочинском институте (филиале) РУДН.

За время прохождения практики нареканий со стороны руководства не получала, пользуется уважением в коллективе, после окончания обучения в институте будет приглашена постоянную работу.

Руководитель предприятия _____

(ФИО, печать предприятия)