

Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Рабочая программа производственной практики разработана (преддипломной) разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта СПО предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения «Производственной практики(преддипломной)» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ СПАТ

Автор-разработчик:

преподаватели специальных дисциплин Значкова О.С., Мисник Л.М., Мазур Н.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	19
ПРИЛОЖЕНИЕ	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Организация проведения производственной практики (преддипломной)

1.1. Область применения рабочей программы

Производственная практика (преддипломная) является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **19.02.10Технология продукции общественного питания базовой**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2.

Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной) – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; сложных холодных блюд и соусов; сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов, сырья для приготовления сложных горячих и холодных блюд, холодного и горячего десерта, соусов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов; сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных холодных и горячих десертов, отделочных видов теста для сложных холодных десертов; сложных холодных блюд и соусов, сложной горячей кулинарной продукции, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы, сложных холодных блюд и соусов, сложной горячей кулинарной продукции;

- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд и соусов готовой продукции;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; сложной горячей кулинарной продукции;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

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

всего – **144** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы производственной практики (преддипломной) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК2.1.	Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.
ПК.2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК.2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
ПК 6.2	Организовать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. Тематический план производственной (преддипломной) практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (преддипломная), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Производственная практика (преддипломная), часов	144								144
	Всего:	144								144

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3.2. Содержание обучения по производственной практике (преддипломной)

Наименование разделов и тем производственной практики (преддипломной)	Содержание материала производственной практики (преддипломной)	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика предприятия	<p>Вводное. Ознакомление с предприятием: тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	6	
	<p>Виды работ Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов.</p>	6	
Тема 2. Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	<p>Виды работ Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу».</p>	6	
	<p>Виды работ Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством(его заместителей).</p>	6	
	<p>Виды работ Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием.</p>	6	
	<p>Виды работ Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими</p>	6	
			10

	связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащённостью, обслуживанием.		
	Виды работ Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	6	
	Виды работ Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении производственной программы и ее реализации.	6	
	Виды работ Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия. разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащённости производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности кулинарной продукции.	6	
	Виды работ Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.	6	
	Виды работ Участие в получении в продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий бригадирами цехов(поварами). Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).	6	
	Виды работ Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной	6	

	посуды, инвентаря и др.		
Тема 3. Работа в качестве дублера метрдотеля	Виды работ Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графика выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и пр.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени	6	
	Виды работ Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии. Формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная). Правила заключения договоров материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.	6	
	Виды работ Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков посуды, уборщиц торговых помещений и др. Расстановка работников по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).	6	
	Виды работ Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, специй и приправ, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Ознакомление с меню и прейскурантами, их содержанием и оформлением. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, проведение программ варьете, концертов, видеопрограмм и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). (Выполняется при наличии условий на базах предприятий).	6	
	Виды работ Участие в проведении инструктажа перед открытием торгового зала; проверка метрдотелем внешнего вида и готовности к работе официантов и других работников торговой группы, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация об особенностях работы на данный день. Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Ознакомление с особенностями подготовки и проведения банкетов, торжеств. Расчет необходимого количества мебели, посуды, приборов, столового белья, официантов для обслуживания	6	
Виды работ Участие в подготовке зала, распределении обязанностей между официантами. Ознакомление с организацией обслуживания. Анализ и оценка работы официантов,	6		

	уровня обслуживания. Ознакомление с организацией процессов обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных (при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий, дискотек), на дому, в офисах, организация иностранных туристов и пр. (Выполняется при наличии условий на базах предприятий).		
Тема 4. Работа в качестве дублера руководителя предприятия	Виды работ Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.	6	
	Виды работ Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы Структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения.	6	
	Виды работ Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.	6	
	Виды работ Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.	6	
	Виды работ Составление примерного индивидуального плана работы руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок.	6	
	Виды работ Работа с отчетом по производственной практике (преддипломной) .	6	
Защита производственной практики (преддипломной)			

Bcero:			
		144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы:

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей" (с изменениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля 2006 г., 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня 2009 г., 23 ноября 2009 г., 18 июля 2011 г.);
2. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332 от 13.04.93.
3. СанПиН 42-123-6777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
4. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
5. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)
6. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2009.
7. Сборник рецептов зарубежной кухни: учебник / под ред. А.Т.Васюковой.- М.: Дашков и К, 2009.

1. 2 Учебная литература:

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2017. – 320 с.
3. Казначевская Г.Б. Экономическая теория: учебник для сред.проф.образования / Г.Б. Казначевская. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 346 с.
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб. заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2017.- 552 с.
5. Никуленкова Т.Т., Яснина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания: учебник – М., КолосС, 2017.-247с.
6. Общественное питание. Справочник кондитера. / Под общ. Ред. М.А.Николаевой, Н.И.Номофиловой. - М.: Экономические новости, 2017. – 640 с.
7. Басовский Л.Е. Маркетинг: курс лекций / Л.Е. Басовский. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 224 с.
8. Бронникова Т.С. Маркетинг: теория, методика, практика: учеб.пособие / Т.С.Бронникова – М.: КноРус, 2017. – 208 с.
9. Веснин В.Р. Основы менеджмента: учебник / В.Р.Веснин – М.: Проспект, 2016. – 320 с.
10. Дорофеев В.Д. Менеджмент: учеб. пособие для высш. учеб. заведений /В.Д.Дорофеев, А.Н. Шмелева, Н.Ю.Шестопап . – М.: ИНФРА-М, 2017. – 440 с.
15. Национальная кухня: учебное пособие. В 3-х ч. Ч. 2 / Сост. И.В. Савочкина. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2017. - 136 с.
16. Лазерсон И.И. Армянская кухня. - М.: ЗАО Центрполиграф, 2017. - 47 с.
17. Лучшие рецепты армянской кухни / Составитель: Милена Аванесова. - М.: Издательство: Баро-Пресс, Евро пресс, 2017. - 432 с.

Интернет-источники

1. Технология продуктов общественного питания: [Электронный ресурс]. – М.: Кнорус, 2018.
2. Ресурс Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>
3. Ресурс Электронно-библиотечная система Книга Фонд <http://www.knigafund.ru>
4. <http://docs.kodeks.ru/document/>
5. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>
6. [www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
7. <https://www.world-card.ru/strana-armeniya/4362-kukhnya-armeni>
Ресурс Рубрикой: www.rubricon.com
Ресурс Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru
Ресурс Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: aclient.integrum.ru
Ресурс Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQ Lib: www.iqlib.ru
Ресурс East View Information Services: www.ebiblioteka.ru
Ресурс АРМАБИС «Дельфин»
Ресурс Система управления образовательным контентом «Moodle»
<http://oracul.artem.vvsu.ru>

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебник для НПО. – М.: Академия, 2017.
3. Шильман Л.Э. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для спо. - М.: ИЦ "Академия", 2016.
4. Журналы: Питание и общество
Стандарты и качество
Современный ресторан
Ресторанные ведомости
Ресторатор Управление
качеством Гостиница и
ресторан Пищевая
промышленность
Кондитерское производство
Общепит Хлебопечение
России

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися программы производственной практики (преддипломной) проходит в организациях, соответствующих профилю специальности.

Освоению программы производственной практики (преддипломной) предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Физиология питания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания» и профессиональные модули: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»,

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения», «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», «Кондитер», «Основы предпринимательской деятельности в общественном питании».

Производственная (преддипломная) практика завершает обучение профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения. ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)

Обязательным условием допуска к практике по профессиональным модулям является освоение профессиональных компетенций. Итогом производственной (преддипломной) практики является защита отчетов по преддипломной практике. По результатам практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций. В период прохождения практики, обучающимися составляется отчет. Практика завершается при условии положительного аттестационного листа, характеристики, отзыва и сдачей соответствующих документов. (приложение)

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 5.1 – Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение санитарных норм и правил 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК; - экспертная оценка выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики; - защита курсовой работы; оценка результатов тестирования.
ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых блюд сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ и практических занятий; - защиты учебной практики; - защиты курсовой работы; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - оценка результатов промежуточной и

		итоговой аттестации
ПК.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления сложных холодных соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов. 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных и практических занятий; - защита учебной практики; - защита практики по профилю специальности; - оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации
ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок; - соблюдение санитарных норм и правил 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК; - экспертная оценка выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики; - защита курсовой работы; - оценка результатов тестирования.
ПК.2. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых блюд сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ и практических занятий; - защиты учебной практики; - защиты курсовой работы; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации

<p>ПК.2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления сложных холодных соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов. 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных и практических занятий; - защита учебной практики; - защита практики по профилю специальности; - оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления сложных супов; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - соблюдение санитарных норм и правил 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК; - экспертная оценка выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики; - защита курсовой работы; - оценка результатов тестирования.
<p>ПК.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых блюд сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ и практических занятий; - защиты учебной практики; - защиты курсовой работы; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - оценка результатов промежуточной аттестации

<p>ПК.3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных и практических занятий; - защита учебной практики; - защита практики по профилю специальности; - оценка результатов промежуточной аттестации
<p>ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам. 	<p>оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных и практических занятий; - защита по учебной практике; - защита курсового проекта; - оценка результатов промежуточной и аттестации
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение санитарных норм и правил 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК; - экспертная оценка выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики; - защита курсовой работы; - оценка результатов тестирования.

<p>ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ и практических занятий; - защиты учебной практики; - защиты курсовой работы; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации
<p>ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных и практических занятий; - защита учебной практики; - защита практики по профилю специальности; - оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации
<p>ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - проводить расчеты по формулам. 	<p>оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных и практических занятий; - защита по учебной практике; - защита курсового проекта; - оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления холодных десертов; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов; - соблюдение санитарных норм и 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов выполнения лабораторных, практических работ; - экспертная оценка выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных

	правил	заданий; - защита производственной практики; оценка результатов тестирования.
ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- демонстрация разработки новых блюд сложных горячих десертов; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов.	текущий контроль в форме: - защиты лабораторных работ и практических занятий; - защиты производственной практики; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - оценка результатов промежуточной аттестации
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- демонстрация навыков составления производственного плана, навыков работы на компьютере	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- демонстрация навыков составления документов (ведомость движения товаров, меню требование), навыков работы на компьютере	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	-демонстрация навыков организации работы трудового коллектива по соблюдению требований сохранности продукции	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	-демонстрация умения организовывать мероприятия по выполнению требований хранения сырья и готовой продукции	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- демонстрация умения вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практических работ на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования.

5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 5.2 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по выпуску сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач студентом; - мотивированное обоснование выбора и применение методов и способов выполнения поставленной задачи; - объективная оценка своей работы 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения лабораторной, контрольной, внеаудиторной работы; - наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - решение профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях 	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные; - демонстрация способности творчески переосмысливать существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, критического мышления в области общественного питания, способность убедительно аргументировать собственную позицию при решении профессиональных задач 	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, подготовке презентационных материалов.

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- применение ПК в оформлении курсовой работы, при работе с нормативными документами, защиты практики, - демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку используемой информации, в том числе с применением программного обеспечения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка исполнения студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами ПО в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении заданий, полученных командой, экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности (курсовое проектирование).</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция собственной работы, - демонстрация умений оценивать результат предложенной деятельности, обосновывать свою точку зрения и способность нести соответствующую ответственность за проделанную командой работу.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля, выполнения индивидуального задания.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,</p>	<p>- организация самостоятельного изучения нормативной документации, - разработка и оформление меню, нового блюда; - способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении модуля.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних</p>

<p>планировать повышения квалификации.</p>	<p>получении дополнительных знаний, возможностей самореализации</p>	<p>и оценка использования студентами методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- умение анализировать применение новых технологий в производстве сложной горячей кулинарной продукции; - умение ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности, умение работы с учебной, научной литературой и нормативными материалами</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы и индивидуальных домашних заданий</p>

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ДНЕВНИК

по преддипломной практике

(указать вид практики)

(Ф. И.О. обучающегося в родительном падеже)

4 курса группы _____

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(курс, группа, код и наименование специальности)

с « » г. по « » г.
(период практики)

(место прохождения практики)

Руководитель практики от техникума _____
(Ф.И.О./подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) _____
(Ф.И.О./подпись)

МП

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руковод.
Раздел 1.Ознакомление с предприятием				
Тема1.Характеристика предприятия				
	Вводное. Ознакомление с предприятием: тип и класс, место расположения, режим работы ,перечень предоставляемых услуг , контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6		
	Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма , состав складских, производственных, торговых ,административных помещений, характер производства, наличие филиалов.	6		
Раздел 2 .Организация работы производства				
Тема 2 . Работа в качестве дублера заведующего производством (заместителя)				
	Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу» .	6		
	Изучение системы материальной ответственности на предприятия : формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителем).	6		
	Ознакомление со структурой производства , с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах , их планировкой, устройством , оснащенностью , обслуживанием.	6		
	Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП . Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	6		
	Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении производственной программы и ее реализации.	6		
	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия ,разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм , оснащенности производства оборудованием и инструментами , квалификационного состава работников , трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности кулинарной продукции.	6		
	Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов , отходов : внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы	6		

	взаимозаменяемости продуктов.			
	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы . Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья ,продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков , имеющихся на производстве .	6		
	Участие в получение продуктов и сырья со склада . Органолептическая оценка качества . Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой,составление заданий бригадирами цехов (поварами). Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.)	6		
	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия , существующей организации труда на производстве , квалифицированным и возрастным составом работников, расстановкой поваров.	6		
	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха , заведующим производством) за работой в цехах , правильностью эксплуатации оборудования , за соблюдением производственной и технологической дисциплины , рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены , норм охраны труда и техники безопасности.	6		
	Участие в оценке качества готовых блюд , кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации(удостоверения о качестве , заборные листы, накладные , маркировочные ярлыки и др.)	6		
	Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме , применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии . Документальное оформление снятия остатков продуктов , полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6		
Раздел 3 . Организация обслуживания потребителей.				
Тема 3 . Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора зала)				
	Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля(администратора зала) , требованиями к этой должности. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графика выхода на работу обслуживающего персонала (официантов ,кассиров и пр.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени.	6		
	Ознакомление с организацией труда работников зала : официантов ,барменов , кассиров, мойщиков посуды ,уборщиц торговых помещений и др. Расстановка работников по участкам ,бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).	6		
	Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки,аксессуаров , цветов , предварительная	6		

	сервировка столов и т. п.).Изучение меню ,карты вин и коктейлей, их содержание и оформление . Участие в проведении инструктажа перед открытием торгового зала : проверка метрдотелем готовности зала , бара и персонала к обслуживанию , разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день . Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале . Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков , подготовка предложений по их устранению .Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями .			
Раздел 4 . Организация управления				
Тема 4 . Работа в качестве дублера руководителя предприятия				
	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия . Ознакомление с правовыми и нормативными документами , регламентирующими хозяйственную деятельность предприятия.	6		
	Ознакомление со структурой штата предприятия , принципами подбора и расстановки кадров , формами найма, порядком увольнения .Составление схемы Структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника .Ознакомление с формами оплаты труда , применяемыми в предприятии ,формами поощрения.	6		
	Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя,его организаторских способностей и деловых контактов.	6		
	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений) , их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля завыполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии,с организацией рабочего места руководителя.	6		
	Составление примерного индивидуального плана работы руководителя на день, неделю,месяц с включением проведения деловых встреч.телефонных переговоров и пр.Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок.	6		
	Работа с документацией по производственной (преддипломной)практике.	6		
	Всего	144		

ХАРАКТЕРИСТИКА-ОТЗЫВ

О работе студента ГАПОУ «Суражского промышленно-аграрного техникума»

Ф. И. О .студента

В период преддипломной практики на предприятии (организации)

с «» _____ по «» _____ 202 года

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

1. Степень выполнения программы практики (нужное подчеркнуть)

(задание на практику выполнено в полном /неполном объеме)

2. Характеристика работы практиканта за период практики

2.1. Оценка способности эффективно работать в коллективе *(умение четко и быстро устанавливать деловые контакты , проявлять инициативу, активно взаимодействовать в совместной деятельности с окружающими людьми , принимать на себя ответственность за результаты работы)*

2.2. Способность организовывать собственную деятельность *(исполнение правил внутреннего трудового распорядка, соблюдение трудовой дисциплины, организация рабочего места)*

Характеристика профессиональных умений и навыков, проявленных во время прохождения практики

3. Замечания

Рекомендации

5. Степень готовности практиканта к работе в условиях данного производства *(высказание)*

6. Общая оценка практики *(по пятибалльной системе)* _____

Руководитель практики

(от предприятия) _____

Ф. И. О.

_____ должность

_____ подпись

МП

**Аттестационный лист
по преддипломной практике**

1. Ф. И. О. _____

2. Группа № _____

3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4. Место проведения практики _____

(наименование организации , юридический адрес)

5. Время проведения практики – **144** часа с _____ по _____ 202 г.

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной (преддипломной) практики _____

№	Виды работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет)
1	Характеристика предприятия	12	
2	Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	78	
3	Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора зала)	18	
4	Работа в качестве дублера руководителя предприятия	36	
	Всего	144	

7. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями практики: _____

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

Ответственное лицо организации _____

МП

