

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденного Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, принято Советом Пермского (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.) и рабочей программы 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

.

.

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): О.И. Кизянова, И.С. Егорова, преподаватели ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

**Согласовано:** Климовских Юлия Дмитриевна, ООО «Пермьторгнефть», Менеджер кафе «Другая планета» **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **5** |
| **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **12** |
| **4. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** | **15** |
| **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **35** |
| **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **37** |
| **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ** | **40** |
| **ПРИЛОЖЕНИЯ** | **44** |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**производственной (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы производственной (преддипломной) практики по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики: ф**ормирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

**Требования к результатам освоения производственной (преддипломной) практики:**

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Практический опыт работы** |
| ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | * разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, * рыбы и птицы для сложных блюд; * расчет массы мяса, рыбы и птицы дляполуфабрикатов; * организация технологического процесса подготовкимяса, рыбы и птицы для сложных блюд; * подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, * рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование инвентарь; * контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы |
| ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | * разработки ассортимента сложных холодных блюд исоусов. * расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов. * проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов. * организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов. * приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование инвентарь. * сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. * декорирования блюд сложными холодными соусами. * контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов |
| ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | * разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; * организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: * супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; * приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; * сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; * контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции |
| ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | * разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; * организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; * приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; * оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * контроля качества и безопасности готовой продукции; * организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; * изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; * оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами |
| ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | * расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; * приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование инвентарь; * приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; * оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; * контроля качества и безопасности готовой продукции |
| ПМ.06 Организация работы структурного подразделения | * планирования и анализа производственных показателей организации; * составления различных видов меню; * разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; * разработки нормативной документации на блюда; * разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; * участия в управлении трудовым коллективом |

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную (преддипломную) практику на предприятиях г. Перми и Пермского края.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной (преддипломной) практики по специальности** составляет **–** 144 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 4 недели (24 рабочих дня). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

# 2. результаты освоения программы производственной

# (преддипломной) практики по специальности

Результатом преддипломной практики является подтверждение сформированности у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках модулей в соответствии с ФГОС СПО.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН.  2. Составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с производственным заданием.  3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья.  4. Подбор пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса проводится в соответствии с товароведными характеристиками мясного сырья.  5. Оценка и контроль качества и безопасности сырья, мясных полуфабрикатов органолептическим способом.  6. Обоснованность выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН.  7. Соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления мясных полуфабрикатов заданной технологии, в том числе в условиях реального производства.  8. Обоснованное планирование ассортимента полуфабрикатов в зависимости от вида и кондиции мясного сырья. |
| ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | 1. Планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида рыбы в соответствии с заданием согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН.  2. Проведение разделки рыбы для фарширования целой тушкой и порционными кусками.  3. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее, согласно требованиям технологического процесса.  4. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами.  5. Определение (расчет) массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами .  6. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиям.  7. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов.  8. Соответствие подбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы заданной технологии, в том числе в условиях реального производства.  9. Составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. |
| ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | 1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН.  2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами, видом домашней птицы и кондицией сырья.  3. Проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим способом  4. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.  5. Соответствие подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы заданной технологии.  6. Обоснование планирования ассортимента полуфабрикатов в зависимости от вида домашней птицы, полуфабрикатов промышленной выработки.  7. Составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием. |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок | 1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства.  2. Составление технологических схем приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с заданием.  3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией сырья.  4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок органолептическим способом.  5. Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления канапе, холодных закусок в соответствии с требованием СанПиН, в т. ч. в условиях реального производства.  6. Организация рабочего места для приготовления канапе, холодных закусок.  7. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, холодных закусок.  8. Оформление заказа на продукты со склада и определение их качествав соответствии с НД и кондицией сырья.  9. Подбор основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при приготовлении канапе в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации.  10. Планирование ассортимента канапе, холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию, в т. ч. в условиях реального производства.  11. Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации, в т. ч. в условиях реального производства. |
| ПК2.2*.* Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. | 1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.  2. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд.  3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.  4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом.  5. Соответствие выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.  6. Соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.  7. Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.  8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.  9. Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классомпредприятия.  10.Оформление заказа на продукты со склада и определение их качествав соответствии с НД и кондицией сырья.  11. Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.  12. Сочетание основных продуктов с соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.  13.Выбор варианта оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, в т. ч. в условиях реального производства. |
| ПК*.*2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | 1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, в т. ч. условиях реального производства.  2. Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием.  3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.  4. Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом.  5.Выбор и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных соусов, в т. ч. в условиях реального производствав соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации.  6. Соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов.  7. Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации, в т.ч. в условиях реального производства.  8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов, в т.ч. в условиях реального производства.  9. Планирование ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с видом блюд в меню, в соответствии с заданием, с типом и классом ПОП.  10. Оформление заказа на продукты со склада и определение их качествав соответствии с НД и кондицией сырья.  11. Составление соусной композиции при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с заданием.  12. Выбор вин, вкусовых добавок, пряностей для приготовления холодных соусовв соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации.  13.Выбор варианта оформления (декорирования тарелки и сложных холодных блюд соусами) в соответствии с заданием, в т.ч. в условиях реального производства.  14. Организация подготовки соусов к подаче, в т.ч. в условиях реального производствав соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации. |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов | Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных супов; осуществление контроля качества и безопасности сложных супов органолептическим способом; четкое представление о классификации супов; правильное планирование ассортимента первых блюд |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов | Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; проведение приготовления основных горячих соусов и их производных в соответствии с технологией; осуществление контроля качества и безопасности сложных горячих соусов органолептическим способом; выполнение правильного подбора соусов к сложным горячим блюдам |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра | Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; проведение приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с технологией; правильное планирование ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; осуществление контроля качества и безопасности блюд органолептическим способом |
| ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; правильное планирование ассортимента блюд; проведение приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологией; осуществление контроля качества и безопасности блюд органолептическим способом; правильное выполнение подбора гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы, а также осуществление оформления и подготовки блюд к подаче |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; приобретение умения использования различных технологий, оборудования и инвентаря в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции - приобретение практического опыта определения степени готовности и качества органолептическим способом, определение оценки качества теста по основным критериям |
| ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; приобретение умения использования различных технологий, оборудования и инвентаря в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции – приобретение практического опыта определения степени готовности и качества органолептическим способом |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | Демонстрация умений в области определения качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом; четкая организация процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; научиться подбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и технологическое оборудование для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; контроль безопасности приготовления, хранения и подачи мелкоштучных кондитерских изделий |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | Демонстрация технологий приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов; приобретение практических умений и навыков украшения сложных кондитерских изделий кремами, желе, фруктовой рисовальной массой, фруктами, помадой, глазурью, сахарной мастикой, марципаном, различными кондитерскими посыпками, шоколадом и карамелью. |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | 1. Оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом  2. Соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных холодных десертов заданной технологии, в том числе в условиях реального производства.  3. Обоснование планирования ассортимента сложных холодных десертов в соответствии с заданием согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от типа и класса предприятия.  4. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с заданием.  5. Определение (расчет) массы сырья для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с нормативными документами.  6. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН.  7. Выбор украшений и соусов для оформления сложных холодных десертов в соответствии с заданием, в т.ч. в условиях реального производства.  8. Обоснованность выбора температурного и санитарного режимов приготовления и безопасного хранения сложных холодных десертов согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН, в том числе в условиях реального производства.  9. Подготовка и использование полуфабрикатов промышленного производства для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с инструкциями и требованиями технологии приготовления, в т.ч. в условиях реального производства.  10. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов в соответствии требованиям.  11. Оценка качества приготовленных сложных холодных десертов органолептическим способом. |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | 1. Оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов органолептическим способом.  2. Соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих десертов заданной технологии, в том числе в условиях реального производства.  3. Обоснование планирования ассортимента сложных горячих десертов в соответствии с заданием согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от типа и класса предприятия.  4. Составление технологических схем для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с заданием.  5. Определение (расчет) массы сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с нормативными документами.  6. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН.  7. Выбор украшений и соусов для оформления сложных горячих десертов в соответствии с заданием, в т.ч. в условиях реального производства.  8. Обоснованность выбора температурного и санитарного режимов приготовления и безопасного хранения сложных горячих десертов согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН, в том числе в условиях реального производства.  9. Подготовка и использование полуфабрикатов промышленного производства для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с инструкциями и требованиями технологии приготовления, в т.ч. в условиях реального производства.  10. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов в соответствии требованиям.  11. Оценка качества приготовленных сложных горячих десертов органолептическим способом. |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства | Анализирует внутреннюю и внешнюю среду предприятия, определяет основные показатели деятельности организации (не менее 5), осуществляет рациональное планирование (перспективное, текущее) основных показателей деятельности организации |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями | Определяет основные показатели деятельности исполнителей, планирует их выполнение в динамике (месяц, неделя, день) |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива | Применяет в комплексе основные методы и функции управления, использует элементы НОТ, определяет должностные обязанности различных категорий персонала, разрабатывает должностные инструкции, принимает эффективные управленческие решения. |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | Определяет показатели, критерии и периодичность контроля, применяет соответствующий вид контроля для каждого показателя и вида деятельности, использует эффективную систему оценивания результатов выполнения работ. |
| ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | Использует учетно-отчетную документацию, соответствующую специфике деятельности предприятии, оформляет учетно-отчетную документацию в соответствии с ГОСТом на учетно-отчетную документацию. |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | объяснение социальной значимости профессии товароведа-эксперта;  проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров;  стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.); |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью  определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами; |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;  проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков;  оценивание последствий принятых решений; |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий | корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;  владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;  положительные отзывы с производственной практики |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;  проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;  владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки; |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; |

**3. Содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) практики**

**3.1. Виды работ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код профес**  **сиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Виды работ** |
| ПК 1.1  ПК 1.2  ПК 1.3 | ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | **Раздел 1.**  Ознакомление с предприятием питания.  Прохождение инструктажа по технике безопасности. Изучение схемы структуры помещений предприятия, взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязка с производственно-торговым процессом. Охарактеризовать функции каждого подразделения, требования к помещениям, организацию труда (уточнить назначение, требования к организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн каждого подразделения). Описать дизайн интерьера торговых помещений. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и пожарной безопасности. Проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов для сложных блюд и сложной готовой кулинарной продукции. |
| ПК 2.1  ПК 2.2  ПК 2.3 | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4 | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| ПК 4.1  ПК 4.2  ПК 4.3  ПК 4.4 | ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.1  ПК 5.2 | ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| ПК 6.1  ПК 6.2  ПК 6.3  ПК 6.4  ПК 6.5 | ПМ.06 Организация работы структурного подразделения | **Раздел 2.**  Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией; с порядком оперативного планирования работы производства; с существующей организацией труда на производстве; с порядком отпуска готовой продукции с производства. Разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности предприятия. |
|  |  | Сбор материала для ВКР (в рамках утвержденной темы по одному или нескольким модулям) |
|  | Аттестация по преддипломной практике | Защита отчета по практике |
| ВСЕГО 144 часа | | |

**3.2. Календарно – тематический план производственной (преддипломной) практики:**

Практика обучающихся имеет продолжительность 4 недели (24 рабочих дня). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени производственной (преддипломной) практики по разделам:

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Число рабочих дней** |
| Ознакомление с предприятием питания Прохождение инструктажа по технике безопасности | 1 |
| Изучение профессиональной деятельности и должностных обязанностей технолога. Оценка работы и роли технолога в производственно-технологическом процессе предприятия | 2 |
| Организация технологического процесса подготовки полуфабрикатов для сложных блюд и приготовления сложной кулинарной продукции (в одном из подразделений в соответствии с утвержденной темой ВКР) | 9 |
| Планирование работы предприятия | 6 |
| Участие в управлении трудовым коллективом | 5 |
| Сбор материала для ВКР (в рамках утвержденной темы по одному или нескольким модулям) | В течение практики |
| Систематизация собранных материалов и оформление отчета | 1 |
| **Итого** | **24** |

**3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование производственных работ** | **Кол-во часов** | **Кол-во дней** |
| 1. | Ознакомление с предприятием питания Прохождение инструктажа по технике безопасности | 6 | 1 |
| 2. | Изучение профессиональной деятельности и должностных обязанностей технолога. Оценка работы и роли технолога в производственно-технологическом процессе предприятия | 12 | 2 |
| 3. | Организация технологического процесса подготовки полуфабрикатов для сложных блюд и приготовления сложной кулинарной продукции (в одном из подразделений в соответствии с утвержденной темой ВКР) | 54 | 9 |
| 4. | Планирование работы предприятия | 36 | 6 |
| 5. | Участие в управлении трудовым коллективом | 30 | 5 |
| 6. | Сбор материала для ВКР (в рамках утвержденной темы по одному или нескольким модулям) | В течение практики | В течение практики |
| 7. | Систематизация собранных материалов и оформление отчета | 6 | 1 |
|  | **Итого** | **144** | **24** |

# 4. условия реализации программЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) практики

# 4.1. Требования к условиям проведения производственной (преддипломной) практики

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

# 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

# Производственная (преддипломная) практика проводится концентрировано после освоения учебной практики и производственной практики по профилю специальности.

# 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**4.4.Информационное обеспечение обучения**

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).
6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.03;
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;
14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015;
15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

# 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчета по производственной (преддипломной) практике.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарнойпродукции. | Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.  Отчет по производственной (преддипломной) практике;  Характеристика с предприятия базы-практики;  Аттестационный лист  Методы контроля:  Контроль и наблюдение за процессом прохождения производственной (преддипломной) практики и закрепление сформированных ранее профессиональных компетенций по видам профессиональной деятельности. |
| 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. |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок . |
| ПК2.2*.* Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. |
| ПК*.*2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра. |
| ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. |  |
| ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |  |
| **Результаты обучения**  **(освоенные общие компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Формы контроля:  Защита ВКР  Методы контроля:  Наблюдение за процессом прохождения производственной (преддипломной) практики, беседы с руководителем практики от предприятия  Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета. |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4 Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. |
| ОК 6 Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 Самостоятельное определение задачи профессионального и личностного развития, самообразование, осознанное планирование повышение квалификации. |
| ОК 9 Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

**6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

Оптимальный объем Отчета по производственной (преддипломной) практике – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре внизу страницы. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет по практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации учета на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации учета именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации учета на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 1);

- содержание с нумерацией страниц;

- основная часть (описание всех заданий отчета) (Приложение 2);

- приложения (ассортиментный перечень блюд предприятия, технологические карты, технологические схемы, фотоиллюстрации изготовленных полуфабрикатов).

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики (Приложение 3);

- отзыв руководителя преддипломной практики (Приложение 4);

- лист прохождения инструктажа по технике безопасности (Приложение 5).

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

В введении необходимо сформулировать цели и задачи преддипломной практики.

В разделе 1:

- дать характеристику торгового предприятия (юридический адрес, тип, специализация, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационно-правовая форма, форма обслуживания, структура управления, штатная численность, нормативная документация, регламентирующая работу предприятия и его производственно-торгового процесса);

- дать описание профессиональной деятельности и должностных обязанностей технолога, оценка роли технолога в производственно-торговом процессе работы предприятия;

- проанализировать ассортиментную политику предприятия.

В разделе 2:

- отразить разработку производственной структуры предприятия, анализ ассортиментного перечня выпускаемой кулинарной продукции и спроса и предпочтений потребителей;

- разработать различные виды меню и нормативной документации различных видов кулинарной продукции;

- составить графики выхода на работу одного из подразделений, разработать схему технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- провести анализ должностных инструкций работников подразделения, сделать выводы и сформулировать предложения по из усовершенствованию;

- отразить отработку проведения оценки результатов контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- дать описание учетно-отчетных документов предприятия и порядок их оформления;

- описать личные деловые качества руководителя и дать оценку стиля руководства;

- дать характеристику технических средств управления и рекламной деятельности в предприятии, провести анализ.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

**«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В.ПЛЕХАНОВА»**

**Техникум Пермского института (филиала)**

**Отчет**

**о прохождении производственной**

**(преддипломной) практики**

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Обучающегося(ейся) группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Период прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики от образовательного учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Дата сдачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Дата проверки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пермь 2016

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

**«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В.ПЛЕХАНОВА»**

**Техникум Пермского института (филиала)**

**ЗАДАНИЕ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ**

Обучающемуся(ейся) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания группы Т-31

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(фамилия, имя, отчество)

1. Цель практики - углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы
2. Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Срок прохождения практики – с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Программа практики:

1. Ознакомление с предприятием (юридический адрес, место расположения, тип, специализация, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационно-правовая форма, форма обслуживания, структура управления, штатная численность, нормативная документация, регламентирующая работу предприятия и его производственно-торгового процесса)

1.1. Прохождение инструктажа по технике безопасности.

2. Изучение профессиональной деятельности и должностных обязанностей технолога, оценка роли технолога в производственно-торговом процессе работы предприятия.

2.1. Изучение должностных обязанностей технолога и нормативных документов, регламентирующихего работу;

2.2. Анализ работы и роли технолога в производственно-торговом процессе работы предприятия.

2.3. Изучение взаимодействия технолога с другими структурными подразделениями предприятия;

2.4. Выводы и предложения по улучшению работы технолога и структурных подразделений предприятия.

3. Организация производственно-торгового процесса предприятия.

3.1. Изучить производственную структуру предприятия;

3.2.Проанализировать ассортиментный перечень выпускаемой кулинарной продукции.

Сделать выводы и сформулировать предложения по совершенствованию ассортимента.

3.3. Проанализировать спрос и предпочтения потребителей;

3.4.Разработать различные виды меню с учетом анализа ассортиментного перечня выпускаемой кулинарной продукции, а также спроса и предпочтения потребителей (2-3 вида);

3.5.Разработать нормативную документацию различных видов кулинарной продукции с учетом различных видов меню.

4. Планирование работы подразделения.

4.1. Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих производственно-торговую деятельность предприятия;

4.2. Определить режимы работы подразделений, составить графики выхода на работу;

4.3. Организовать рабочие места в подразделениях (в соответствии с утвержденной темой ВКР); разработать схемы технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

4.4.Ознакомление с должностными инструкциями работников подразделений, проанализировать их; сделать выводы и сформулировать предложения по их усовершенствованию;

4.5. Изучить виды контроля, регламентирующие качество и безопасность готовой кулинарной продукции и провести оценку результатов контроля;

4.6. Ознакомиться с учетно-отчетной документацией предприятия; провести оформление учетно-отчетных документов в соответствии с требованиями,

5. Участие в управлении трудовым коллективом.

5.1. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя;

5.2. Ознакомление с техническими средствами управления. Ознакомление и анализ рекламной деятельности в предприятии.

6. Сбор материала для ВКР (в рамках утвержденной темы по одному или нескольким модулям).

7. Систематизация собранных материалов и оформление отчета в соответствии с предъявленными требованиями.

Задание получил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата, подпись, фамилия студента)

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

**(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **День практики** | **Выполняемая работа** | **Оценка** | **Подпись руководителя с базы практики** |
|  |  |  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

**«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В.ПЛЕХАНОВА»**

**Техникум Пермского института (филиала)**

**ОТЗЫВ руководителя**

**ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКи**

Об обучающемся(ейся) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания группы Т-31

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(фамилия, имя, отчество)

(Штамп организации)

Отзыв

## Обучающийся(яся) с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ прошел (а) преддипломную практику в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

(наименование организации)

В период практики выполнял (а) обязанности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

За время прохождения практики показал(а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В целом работа практиканта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ заслуживает оценки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

Руководитель М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(организации)(подпись) (фио)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**Лист**

**прохождения инструктажа по технике безопасности**

обучающегося(ейся) по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(ФИО студента)

1. Цель практики - закрепление обучающимся ранее приобретенного практического опыта по видам профессиональной деятельности.
2. Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Срок прохождения практики – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Содержание инструктажа:

- инструктаж по охране труда, безопасной эксплуатации технологического оборудования;

- требования к пожарной безопасности.

5. Дата проведения инструктажа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики (от предприятия)

м.п. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность) (Ф.И.О) (подпись)