

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«**Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова**»

(Техникум Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Утверждено
на заседании ЦМК Профессиональных модулей
специальностей торгово-технологического профиля
техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г. В. Плеханова
Протокол № 1 от 12 сентября 2019 г.
Председатель ЦМК _____ /А.В.Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Специальность:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2019

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики 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», 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 и рабочих программ 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 и 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, П.А. Выллерова, И.А.Тарасов, преподаватели ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Согласовано: Юрий Сергей Дмитриевич, бренд-шеф ООО «Эльба»



Handwritten initials 'Ю.С.Д.' and 'С.В.' next to a horizontal line.

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	14
6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	16
ПРИЛОЖЕНИЯ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения программы производственной практики (преддипломной)

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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 практики (преддипломной): направлены на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной)

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

ВПД	Практический опыт работы
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none">- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса,- рыбы и птицы для сложных блюд;- расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;- организация технологического процесса подготовки мяса, 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	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов. - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	- выполнение работ по профессии повар, кондитер

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной) 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 ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом производственной практики (преддипломной) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПСПО ППССЗ.

Код	Основные показатели оценки результата обучения по специальности
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	объяснение социальной значимости профессии технолога; проявление точности, аккуратности, внимательности при выполнении профессиональных задач; 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;
ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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 с требованиями. 7. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов.

	<p>8. Соответствие подбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы заданной технологии, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН.</p> <p>2. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами, видом домашней птицы и кондицией сырья.</p> <p>3. Проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов из домашней птицы органолептическим способом</p> <p>4. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.</p> <p>5. Соответствие подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы заданной технологии.</p> <p>6. Обоснование планирования ассортимента полуфабрикатов в зависимости от вида домашней птицы, полуфабрикатов промышленной выработки.</p> <p>7. Составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с заданием.</p> <p>3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией сырья.</p> <p>4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления канапе, холодных закусок органолептическим способом.</p> <p>5. Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления канапе, холодных закусок в соответствии с требованием СанПиН, в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>6. Организация рабочего места для приготовления канапе, холодных закусок.</p> <p>7. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления канапе, холодных закусок.</p> <p>8. Оформление заказа на продукты со склада и определение их качества в соответствии с НД и кондицией сырья.</p> <p>9. Подбор основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при приготовлении канапе в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации.</p> <p>10. Планирование ассортимента канапе, холодных закусок в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию, в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>11. Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации, в т. ч. в условиях реального производства.</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p>	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>2. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.</p> <p>4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья,</p>

	<p>продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом.</p> <p>5. Соответствие выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>6. Соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>7. Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>9. Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом предприятия.</p> <p>10. Оформление заказа на продукты со склада и определение их качества в соответствии с НД и кондицией сырья.</p> <p>11. Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>12. Сочетание основных продуктов с соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>13. Выбор варианта оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, в т. ч. в условиях реального производства.</p>
<p>ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, в т. ч. условиях реального производства.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>4. Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом.</p> <p>5. Выбор и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных соусов, в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации.</p> <p>6. Соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>7. Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации, в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов, в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>9. Планирование ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с видом блюд в меню, в соответствии с заданием, с типом и классом ПОП.</p> <p>10. Оформление заказа на продукты со склада и определение их качества в соответствии с НД и кондицией сырья.</p> <p>11. Составление соусной композиции при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с заданием.</p> <p>12. Выбор вин, вкусовых добавок, пряностей для приготовления холодных соусов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации.</p> <p>13. Выбор варианта оформления (декорирования тарелки и сложных холодных блюд соусами) в соответствии с заданием, в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>14. Организация подготовки соусов к подаче, в т.ч. в условиях реального производства в соответствии с требованиями к технологическим</p>

	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	1. Оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов

<p>проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>для приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 с требованиями. 11. Оценка качества приготовленных сложных холодных десертов органолептическим способом.
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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.

	<p>10. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов в соответствии требованиям.</p> <p>11. Оценка качества приготовленных сложных горячих десертов органолептическим способом.</p>
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 предприятия, оформляет учетно-отчетную документацию в соответствии с ГОСТом на учетно-отчетную документацию.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. Виды работ

Код профессиональных 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	<p>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.</p>
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	
		<p>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.</p>
		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 практики (преддипломной)

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 практики (преддипломной) 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 ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной)

Реализация программы предполагает проведение производственной практики (преддипломной) 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 практика (преддипломная) проводится концентрировано после освоения учебной практики и производственной практики по профилю специальности.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой (преддипломной) 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.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06; ПМ.07;

7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования

11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В период прохождения практики студентом ведется дневник практики. По результатам практики студентом составляется отчет, который утверждается организацией. Студент самостоятельно формирует портфолио работ, в котором отражается практический опыт, полученный в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики (преддипломной) проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчета по производственной (преддипломной) практике. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и
----------------------------	----------------------------------

(освоенные общие компетенции)	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, 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.	
Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	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 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

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 внизу страницы по центру. 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);

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.

Структура отчета по производственной практике (преддипломной):

1. Титульный лист
2. Описание всех заданий отчета
3. Оформление нормативно-технологической документации
4. Аттестационный лист (приложение 4)

Во 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-технологического процесса);

- дать описание профессиональной деятельности и должностных обязанностей технолога, оценка роли технолога в производственно-технологическом 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.

В заключении необходимо сделать выводы по проделанной работе и внести предложения по повышению эффективности производственной деятельности предприятия.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции.

Показатели оценки сформированности ПК (в т.ч. частичной)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса; Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для	Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).

	приготовления полуфабрикатов из мяса; Приготовление начинок для фарширования мяса; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса		
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы; Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы; Приготовление начинок для фарширования рыбы; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы; Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов птицы, дичи; Приготовление начинок для фарширования домашней птицы; Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов домашней птицы.	Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).

<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления легких и сложных холодных закусок. Осуществление сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок. Правильное планирование ассортимента холодных закусок</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правильное планирование ассортимента сложных холодных блюд. Осуществление контроля качества и безопасности органолептическим способом</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ПК 2.3. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. Осуществление контроля качества и безопасности сложных холодных соусов органолептическим способом. Приобретение навыков декорирования и оформления блюд сложными холодными соусами</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных супов. Осуществление контроля качества и безопасности сложных супов</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).</p>

	<p>органолептическим способом.</p> <p>Четкое представление о классификации супов.</p> <p>Правильное планирование ассортимента первых блюд.</p>		
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Проведение приготовления основных горячих соусов и их производных в соответствии с технологией.</p> <p>Осуществление контроля качества и безопасности сложных горячих соусов органолептическим способом.</p> <p>Выполнение правильного подбора соусов к сложным горячим блюдам.</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,3)</p> <p>Дневник практики,</p> <p>Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной)</p> <p>Защита результатов по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Проведение приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с технологией.</p> <p>Правильное планирование ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Осуществление контроля качества и безопасности сложных блюд органолептическим способом.</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,3)</p> <p>Дневник практики,</p> <p>Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной)</p> <p>Защита результатов по производственной практике (преддипломной).</p>

<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>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.</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ПК 4.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Органолептически оценивать качество продуктов; Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий;; Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий; Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий; Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ПК 4.2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных</p>	<p>Органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики, Аттестационный лист</p>	<p>Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по</p>

тортов	Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.		производственной практике (преддипломной).
ПК 4.3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).
ПК 4.4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	Органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; Выбирать различные	Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).

	способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Правильное планирование ассортимента сложных холодных десертов. Осуществление сервировки и оформления сложных холодных десертов. Осуществление контроля качества и безопасности органолептическим способом сложных холодных десертов.	Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. Правильное планирование ассортимента сложных горячих десертов. Осуществление сервировки и оформления сложных горячих десертов. Осуществление контроля качества и безопасности органолептическим способом сложных горячих десертов.	Отчет по практике (задание 2,3) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Планирование основных показателей производства, построение организационной и управленческой структуры структурного	Отчет по практике (задание 1,2,4) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной)

	подразделения		Защита результатов по производственной практике (преддипломной).
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Расчет численности рабочих по продолжительности производственного цикла; ведение табеля учета рабочего времени и начисление заработной платы в цехе	Отчет по практике (задание 1,2,3,4) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	Порядок распределения обязанностей трудового коллектива по рабочим местам согласно плану производства на смену; методы решения конфликтных ситуаций; методы стимулирования труда в цехе	Отчет по практике (задание 1,2,3,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Методы контроля за выполнением работы трудовым коллективом; методы контроля качества готовой продукции; порядок активирования брака от производства	Отчет по практике (задание 1,2,3,4,5) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Отчет по практике (задание 3,4) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики (преддипломной) Защита результатов по производственной практике (преддипломной).

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
1.	Отчет по практике	Продукт самостоятельной работы обучающегося, предусматривает изучение выбранных источников по практике, способствует развитию навыков самостоятельной работы с информационными источниками. Представляет собой краткое изложение в письменном виде заданий рабочей программы производственной практики (преддипломной). Направлен на закрепление знаний по темам производственной практики (преддипломной), полученных при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, их расширении и углубление.	Текст отчета

2.	Дневник практики	Документ, предназначенный для отражения самостоятельной работы обучающегося и позволяет оценивать уровень усвоения им учебного материала. Практикант ежедневно фиксирует все виды работ, выполняемых при прохождении производственной практики (преддипломной)	Заполненный дневник
3.	Аттестационный лист	Документ, формируемый руководителями производственной практики (преддипломной) от предприятия, содержит сведения об уровне выполнения обучающимся заданий во время прохождения производственной практики (преддипломной).	Заполненный аттестационный лист
4.	Доклад	Сообщение на защите отчета по производственной практике (преддипломной) (преддипломной) Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов при прохождении производственной практики (преддипломной)	Публичное выступление
5.	Собеседование	Оценка работы студента при прохождении производственной практики (преддипломной), призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им знаний, приобретения навыков самостоятельной, развития мышления.	Ответы на дополнительные вопросы

Критерии оценки выполнения отчета по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики (преддипломной) – отчет собран в полном объеме; – структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – задания производственной практики (преддипломной) выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	хорошо	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики (преддипломной) – отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – оформление отчета; – задания производственной практики (преддипломной) выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
3.	удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики (преддипломной) - отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания производственной практики (преддипломной) выполнены не полностью; – нарушены сроки сдачи отчета.

4.	неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики (преддипломной) – отчет собран не в полном объеме; – нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания производственной практики (преддипломной) не раскрыты; – нарушены сроки сдачи отчета.
----	---------------------	--

Критерии оценки заполнения дневника

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, отсутствуют критические замечания руководителя, которые не были исправлены обучающимся
2.	хорошо	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, но присутствуют незначительные логические и фактические ошибки, есть незначительные критические замечания руководителя.
3.	удовлетворительно	дневник в целом заполнен, но с некритическими неточностями, присутствуют ошибки, в целом не меняющие смысла описания, есть критические замечания руководителя, имеются замечания в оформлении..
4.	неудовлетворительно	дневник выполнен с нарушением требований оформления, не включает в себя описание выполненных работ, отсутствуют предложения практиканта или они изложены с грубыми ошибками

Критерии оценивания доклада

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении производственной практики (преддипломной)
2.	хорошо	обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы производственной практики (преддипломной), при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов
3.	удовлетворительно	обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы производственной практики (преддипломной), использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно
4.	неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы производственной практики (преддипломной), не владеет минимально необходимой терминологией

Критерии оценивания собеседования

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы
2.	хорошо	на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании
3.	удовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы
4.	неудовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся не представил ответы

Перечень примерных вопросов для собеседования представлен в приложении 5.

Общая оценка выводится как среднеарифметическая величина отдельных оценок по всем оценочным средствам (согласно перечню оценочных средств), округленная до целого значения 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

Отчет по производственной практике (преддипломной)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент _____
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы _____

Руководитель практики от организации

(должность)

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

МП « ____ » _____ 201_ года

Руководитель практики от техникума

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

« ____ » _____ 201_ года

Пермь, 201_ год

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

ЗАДАНИЕ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

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

3. Срок прохождения практики – с

по

4. Руководитель практики

5. 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-технологическом процессе работы предприятия.

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

2.2. Анализ работы и роли технолога в производственно-технологическом 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-технологического 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)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
 Техникум Пермского института (филиала)

ДНЕВНИК

Производственной практики (преддипломной)

(указать вид практики)

ПДП

Производственная практика (преддипломная)

(наименование практики)

Студент(ка) 4 курса

Специальности	19.02.10 Технология продукции общественного питания	
	<i>(код, наименование специальности)</i>	
Форма обучения	очная	
Группа	Т - 41	
Фамилия		
Имя		
Отчество		

Период прохождения практики

с « ___ » _____ 201__ года по « ___ » _____ 201__ года

	Заведующий Сектором организации практики
	Волков В.И.
	Контактный тел.: (342) 282-00-63 «_____» _____ 201__года

Студент _____
 Направляется в _____ организацию для прохождения _____ практики
 в период с «_____» _____ 201__года по «_____» _____ 201__года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

_____ (полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации)

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: _____
 (Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: _____
 (должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от техникума.

Ф.И.О.: _____
 (Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: _____
 (должность руководителя практики)

Подпись: _____

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование специальности)

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика (преддипломная) направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

_____ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

В результате изучения

Производственной практики (преддипломной)

(наименование профессионального модуля)

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

- 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.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

В процессе выполнения практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Ознакомление с предприятием питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности.
2. Изучение профессиональной деятельности и должностных обязанностей технолога. Оценка работы и роли технолога в производственно-технологическом процессе предприятия.
3. Организация технологического процесса подготовки полуфабрикатов для сложных блюд и приготовления сложной кулинарной продукции (в одном из подразделений в соответствии с утвержденной темой ВКР).
4. Планирование работы предприятия.
5. Участие в управлении трудовым коллективом.
6. Сбор материала для ВКР (в рамках утвержденной темы по одному или нескольким модулям).
7. Сбор материала для ВКР (в рамках утвержденной темы по одному или нескольким модулям).

« ____ » _____ 201__ года

Согласовано:

Руководитель практики от организации

М.П.
(печать организации)

_____ (подпись)

Ознакомлен:

студент _____

(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прошел инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Вид инструктажа:

(заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ (в техникуме)

Инструктаж провел(а):

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а):

Подпись _____ Дата _____

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ (на предприятии)

Инструктаж провел(а):

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а):

Подпись _____ Дата _____

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА (на предприятии)

Инструктаж провел(а):

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а):

Подпись _____ Дата _____

ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться у руководителя практики.

2. С момента зачисления студентов на период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

3. Студент-практикант при прохождении практики в организации обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. Дневник ведётся ежедневно и заполняется в соответствии с планом и программой практики. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся

составление отчёта о практике.

5. По результатам практики студентом составляется отчёт, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться во время всего пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта - от 10 до 15 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.

6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю практики от организации.

7. По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.

8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от техникума в последний день практики.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на _____ курсе по специальности СПО

Группа _____

код и наименование специальности

успешно прошел (ла) производственную практику

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «__» _____ 201_ г. по «__» _____ 201_ г

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Итого часов	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

_____ (_____)
Оценка *прописью*

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование _____

Руководитель практики от

предприятия (организации)

Должность _____

ФИО _____

Дата « _____ » _____ 201_ г.

**Перечень вопросов для защиты отчета по производственной практике
(преддипломной)**

1. Дайте характеристику предприятия общественного питания – базы практики.
2. Перечислите нормативные документы, регламентирующие деятельность технолога на предприятии.
3. Сформулируйте роль технолога в производственно-технологическом процессе предприятия общественного питания.
4. Опишите производственную структуру предприятия общественного питания – базы практики.
5. Дайте характеристику выпускаемой продукции.
6. Соответствует ли перечень блюд потребительским ожиданиям? Предложите свое меню с учетом потребительских предпочтений.
7. Перечислите необходимую нормативную документацию различных видов кулинарной продукции с учетом различных видов меню.
8. Перечислите нормативно-правовые документы, регламентирующие производственно-технологическую деятельность предприятия.
9. Дайте характеристику режимам работы подразделений предприятия, какие корректировки вы бы предложили?
10. Дайте характеристику схем технологического процесса на предприятии, соответствует ли они требованиям безопасности организации процесса и требованиям к безопасности готовой продукции.
11. Сформулируйте выводы об организации контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции, внесите свои предложения.
12. Перечислите учетно-отчетной документацией предприятия.
13. Дайте характеристику организации управления трудовым коллективом предприятия.