

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. Плеханова
Протокол № 1 от 14 сентября 2020 г.

Председатель ЦМК  / А.В. Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2020

Рабочая программа учебной 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 рабочей программы Производственной практики (преддипломной).

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

Разработчики (составители): О.И. Кизянова, П.А.Выллерова, К.А. Кокотова, Е.К.Евтеева, преподаватели ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

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



Handwritten signature and initials in blue ink, including the letters "Юрин" and "С.Д."

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

<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<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
<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<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
<p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<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
<p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<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
<p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирования и анализа производственных показателей организации; - составления различных видов меню; - разработки рецептур и ассортимента различных видов

	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с	эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; положительные отзывы с производственной практики

коллегами, руководством, потребителями.	
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. 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд согласно требованиям технологии

кулинарной продукции.	<p>приготовления и СанПиН.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 качества в 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.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	<ol style="list-style-type: none"> 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

	<p>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>	<ol style="list-style-type: none"> 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 производства в 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 качества в 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 соусов в 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 производства в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации.
<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 органолептическим способом; четкое представление о классификации супов; 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; проведение приготовления основных горячих соусов и их производных в</p>

	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	<ol style="list-style-type: none"> 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

	<p>предприятия.</p> <p>4. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с заданием.</p> <p>5. Определение (расчет) массы сырья для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с нормативными документами.</p> <p>6. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН.</p> <p>7. Выбор украшений и соусов для оформления сложных холодных десертов в соответствии с заданием, в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>10. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов в соответствии требованиям.</p> <p>11. Оценка качества приготовленных сложных холодных десертов органолептическим способом.</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>1. Оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов органолептическим способом.</p> <p>2. Соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих десертов заданной технологии, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>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.</p> <p>4. Составление технологических схем для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с заданием.</p> <p>5. Определение (расчет) массы сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с нормативными документами.</p> <p>6. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН.</p> <p>7. Выбор украшений и соусов для оформления сложных горячих десертов в соответствии с заданием, в т.ч. в условиях реального производства.</p> <p>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.</p> <p>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> <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>
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p>	<p>Анализирует внутреннюю и внешнюю среду предприятия, определяет основные показатели деятельности организации (не менее 5), осуществляет рациональное планирование (перспективное, текущее) основных показателей деятельности организации</p>
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение</p>	<p>Определяет основные показатели деятельности исполнителей, планирует</p>

работ исполнителями	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 приготовления 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 приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.1. ПК 5.2.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления 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	
		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. - 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 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.

<p align="center">Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Защита ВКР</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p><u>Методы контроля:</u> Наблюдение за процессом</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>прохождения производственной (преддипломной) практики, беседы с руководителем практики от предприятия</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	
<p align="center">Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Отчет по производственной (преддипломной) практике;</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Характеристика с предприятия базы-практики;</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок .</p>	<p>Аттестационный лист</p>
<p>ПК2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p>	<p><u>Методы контроля:</u> Контроль и наблюдение за процессом прохождения</p>
<p>ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>производственной (преддипломной) практики и закрепление сформированных ранее</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>профессиональных компетенций по видам профессиональной деятельности.</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра.</p>	
<p>ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.</p>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих</p>	

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;

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

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 их 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.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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 ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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 ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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.