

## **ПРОГРАММА**

### **Производственной (преддипломной) практики**

по специальности 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

Квалификация «Техник-технолог»

Форма обучения - очная

Ростов-на-Дону  
2020

Программа преддипломной (производственной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ от 22.04.2014г №384) квалификация «Техник-технолог»

**Организация – разработчик:** ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

РЕКОМЕНДОВАНА

Педагогическим советом ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Протокол заседания педагогического совета №1

от «31» августа 2020 г

СОГЛАСОВАНО  
ООО «ВИП» кафе «Сметана»  
Директор Д.С. Пешков



Согласовано  
Директор ИП «А.С. Абачараев»  
«Золотой Колос»  
АРСЛАН  
САНИЕВИЧ А.С. Абачараев



## СОДЕРЖАНИЕ

		страница
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	22
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	25

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения и предназначена для реализации требований ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовой подготовки) в части освоения квалификации «Техник-технолог» основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по очной форме обучения.

Программа преддипломной практики направлена на углубление у обучающегося первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно - правовых форм.

Преддипломная практика обучающихся является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи обучающимися всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

**ПМ.01** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**ПМ.02** Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

**ПМ.03** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

**ПМ.04** Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПМ.05** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

**ПМ.06** Организация работы структурного подразделения.

**ПМ.07** Выполнение работ по профессии «Повар»

### **1.2. Цели и задачи преддипломной практики**

#### **углубление, имеющегося практического опыта:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации 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 и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и птицы;
- 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 и 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.
- 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;
- 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 и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

**1.3. Требования к результатам освоения производственной, (преддипломной) практики:**

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь:

**практический опыт:**

- работы в предприятиях общественного питания при решении задач в области организации обслуживания, технологии управления персоналом и его развитием

- анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;
- участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;
- проводить контроль качества услуг общественного питания;
- формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

**Уметь:**

- организовать процесс обслуживания, определить оптимальные возможности и методы оказания услуг.
- использовать экономическую, нормативно - управленческую, правовую документацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности;
- находить оптимальные варианты при решении управленческих и хозяйственных задач;
- разрешать конфликтные ситуации;
- анализировать финансово - хозяйственные показатели деятельности предприятий (организаций);
- работать в команде;
- рационально организовать свой труд, в т. ч. планировать работу, анализировать ее результаты, организовывать рабочее место, применять компьютерную технику в сфере профессиональной деятельности.
- замечать проблемы и искать пути их решения;
- принимать решения на основе здравых рассуждений;
- анализировать новые ситуации;
- работать в команде;
- избегать межличностных конфликтов в коллективной работе.

**Знать:**

- систему управления трудовыми ресурсами на предприятиях общественного питания;
- стили руководства и условия их применения;
- психологические аспекты управления, порядок разрешения конфликтных ситуаций в коллективе;
- основные экономические показатели, характеризующие деятельность предприятий (организаций);
- порядок организации кадровой работы;
- функции стратегического планирования и методы реализации стратегического плана;
- основы маркетинга;
- организацию внешнеэкономической деятельности;
- формы и методы бухгалтерского учета;
- основы делопроизводства;
- системы и порядок ценообразования, финансирования и кредитования;
- анализ внешней среды организации и его информационное обеспечение;
- анализ внутренней среды организации и его информационное обеспечение.

**1.4 Количество недель (часов) на освоение программы преддипломной практики:**

Всего: 4 недели, 144 часа

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом преддипломной практики является освоение **общих компетенций (ОК)** и **профессиональных компетенций (ПК)**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ОК.1</b>	Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК.2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК.3</b>	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК.4</b>	Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<b>ОК.5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК.6</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК.7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды
<b>ОК.8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК.9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
<b>ОК.10</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.



**Быть готовым к следующим видам самостоятельной трудовой деятельности:**

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по профессии «Повар»

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Объем производственной (преддипломной) практики и виды работ**

Виды и содержание работ	Количество часов (недель)
<b>Всего</b>	<b>144 часа, (4 недели)</b>
в том числе:	
Ознакомление с предприятием	6 час.
Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или метрдотеля (администратора зала), или руководителя предприятия.	126 час.
Оформление отчётных документов по практике	6 час.
Итоговая аттестация (защита отчета)	6 час.

### 3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

№ п/п, темы	Содержание работ	Виды работ	Коды формируемых компетенций	Кол- во часов	
				ОК	ПК
Раздел 1 Тема 1.1	<b>Ознакомление с предприятием</b>	Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных торговых, административных и технических помещений,	ОК 1-10	ПК 1.1- 1.3 1.4 – 1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	6 час
Раздел 2	<b>Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего</b>	.	1-10	1.1- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<b>производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или руководителя предприятия.</b>			4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	
Тема 2.1	<b>Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха.</b>	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности	1-10	1.1- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	6 час
Тема 2.2	<b>Изучение системы материальной ответственности на предприятии</b>	Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы	1-10	1.4-1.5	6 час

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

		организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.			
Тема 2.3	<b>Изучение структуры производства</b>	Изучение структуры производства, с организационно- технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью.	1-10	2.1 - 2.3	6 час
Тема 2.4	<b>Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации.</b>	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	1-10	3.1 - 3.4	6 час
Тема 2.5	<b>Изучение порядка оперативного планирования работы производства.</b>	Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного	1-10	3.5 - 3.7	6 час

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

		перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.			
Тема 2.6	<b>Составление вариантов меню.</b>	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	1-10	1.1 - 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	6 час
Тема 2.7	<b>Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.</b>	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со		1.1 - 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2	6 час

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

		склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.		6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	
Тема 2.8	<b>Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия.</b>	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.	1-10	1.1- 1.3 1.4 – 1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 – 8.2	6 час
Тема 2.9	<b>Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах.</b>	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и	1-10	1.2- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	6 час

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

		<p>техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p>		<p>6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2</p>	
Тема 2.10	<b>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии.</b>	<p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p>	1-10	<p>1.1- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2</p>	6 час
Тема 2.11	<b>Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию.</b>	<p>Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка</p>	1-10	<p>1.1- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5</p>	6 час

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

		метрдоцелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.		6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	
Тема 2.12	<b>Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню.</b>	Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео - программы и	1-10	1.1- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	6 час



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

		др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.			
Тема 2.13	<b>Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия.</b>	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.	1-10	1.1- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	6 час
Тема 2.14	<b>Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности.</b>	Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного	1-10	1.1- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	6 час

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

		коллектива и повышению профессионального мастерства работников.		6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 - 8.2	
Тема 2.15	<b>Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении.</b>	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	1-10	1.1 - 1.3 1.4 - 1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 - 8.2	6 час
Тема 2.16	<b>Участие в проведении собраний, производственных совещаний.</b>	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.		1.1 - 1.3 1.4 - 1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 - 8.2	6 час
Тема 2.17	<b>Оценка роли руководителя в проведении коммерческих</b>	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов	1-10	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4	6 час

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<b>сделок.</b>	материально- технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.		5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
Тема 2.18	<b>Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии.</b>	Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.	1-10	1.1- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	6 час
Тема 2.19	<b>Анализ организации технологического процесса на предприятии</b>	Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	1-10	1.1- 1.3 1.4 –1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 –8.2	6 час
Тема 2.20	<b>Анализ эффективности</b>	Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка		1.1- 1.3 1.4 –1.5	6 час

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»**

	<b>использования рабочего времени руководителя предприятия</b>	предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.		2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 - 8.2	
Тема 2.21	<b>Участие в подготовке и проведении выставок- продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций.</b>	Участие в подготовке и проведении выставок- продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	1-10	1.1- 1.3 1.4 -1.5 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 3.5 - 3.7 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5 6.6 - 6.8 7.1 - 7.8 8.1 - 8.2	6 час
3	<b>Оформление отчётных документов по практике</b>	Оформление отчётных документов по практике			6 час
4	<b>Итоговая аттестация (защита отчета)</b>	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики			6 час
<b>ВСЕГО</b>					<b>144 час</b>

Итогом производственной (преддипломной) практики является защита отчетов по преддипломной практике. По результатам практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций.

В период прохождения практики, обучающимися составляется отчет. Практика завершается при условии положительного аттестационного листа, характеристики, отзыва.

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

##### 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- рабочий учебный план очной формы обучения по специальности;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Устав ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;
- программа преддипломной практики;
- договоры с предприятиями на организацию и проведение преддипломной практики для обучающихся;
- календарно-тематический план преддипломной практики для обучающихся;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики и о назначении руководителя практики от техникума;
- график защиты отчетов по практике.

##### 4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- методические рекомендации по организации и проведению преддипломной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по очной форме обучения;
- методические рекомендации для обучающихся по выполнению разделов преддипломной практики;
- методические рекомендации по выполнению отчета по преддипломной практике

##### 4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

- Компьютерная техника;
- Вычислительная техника;
- Оборудование, инструменты и инвентарь предприятия общественного питания  
Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

#### **4.4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основная литература:**

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями от 04.10.2012г);
2. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продажи отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями);
3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.96 № 987);
4. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 № 987»;
5. ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;
6. ГОСТ 30389-2013 «Общественное питание. Термины и определения»;
7. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
9. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
10. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства./ Составитель Могильный М.П.-М.: ДеЛи плюс, 2011.-560с.
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий – сборник рецептов издания 1999 г.;
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание 2009г.;
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1996 г.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: часть 2-я.- 1997 г.
16. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий.- 2001 г.
17. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- 2000 г.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1983 г.
19. МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
20. МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
21. МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
22. МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
23. МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.

24. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2010-374 с.
25. Охрана труда. Калинина В.М. Охрана труда: учебник для СПО.-М.:Издательский центр «Академия» 2010 г.
26. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М. 2008.- 272 с.
27. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2009.- 272 с.
28. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании. Учебник.-2-е издание. - М.: Издательско-торговая корпорация (Дашков и К°), 2010. -320 с.
29. Торопова Н.Д. организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Н.Д. Торопова. -Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
30. ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологическая документация. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Стандартинформ, 2014
31. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены :учебник для СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
32. Физиология питания. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для СПО. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
33. Организация хранения и контроль запасов сырья. Володина М.В. учебник для СПО. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
34. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Михеева Е.В. М.: Издательский центр «Академия», учебное пособие для СПО. 2013г.
35. Метрология и стандартизация. Качурина Т.А.: учебник для СПО. М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
36. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Косьмин А.Д., учебное пособие для СПО. М.: Издательский центр «Академия», 2013 г.
37. Кожевников Н.Н. Основы экономики: учебное пособие для СПО М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.

**Дополнительные источники:**

1. Отечественные журналы, периодические издания: «Рестораны и гостиницы», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости».

**Ресурсы Интернет сайтов:**

1. [www.technormativ.ru](http://www.technormativ.ru)
3. <http://www.restoranoff.ru/>
2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/  
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
3. индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
4. Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
5. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>



### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом - заочником работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

Контроль и оценка результатов прохождения производственной (преддипломной) практики осуществляется руководителем практики в процессе консультаций и выполнения студентами индивидуальных заданий.

По завершении производственной (преддипломной) практики студентом представляется отчет, отражающий объем выполненных работ по разделам преддипломной практики, завизированный руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения. В качестве приложения к отчету преддипломной практики могут быть приложены графические, аудио-, фото-, видео - материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-разрабатывает ассортимент сложных полуфабрикатов в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи; -выбирает и проводит оценку качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним;	Зачёт по преддипломной практике виде защиты отчета
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-правильно выбирает последовательность технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов;	

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>-производит расчет количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции; -принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов; -соблюдает санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции; -демонстрирует умения в приготовлении сложных полуфабрикатов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий; -правильно проводит контроль качества и безопасности приготовленных сложных полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>-демонстрирует навыки организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; -демонстрирует навыки организации рабочего места; -принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-выбирает и проводит оценку качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для</p>	

	<p>приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-определение органолептическим способом качества выбранных продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-производит расчет необходимого количества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-демонстрирует соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-демонстрирует использование различных методов приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-демонстрирует навыки сервировки и варианты оформления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-проверяет соответствие готовой сложной холодной кулинарной продукции требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет)</p> <p>-обосновывает выбор условий хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>-демонстрирует навыки организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления;</p> <p>-демонстрирует навыки</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих</p>	<p>организации рабочего места;</p> <p>-принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего</p>	

соусов	места повара в соответствии с	
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>технологией приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -определяет органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложной горячей</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>кулинарной продукции; -выполняет расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -демонстрирует соблюдение технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; -демонстрирует использования различных методов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проверяет соответствие приготовленной сложной горячей кулинарной продукции требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -обосновывает выбор условий хранения приготовленной сложной горячей кулинарной продукции. -правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>-демонстрирует навыки последовательности подготовки рабочего места; -обосновывает выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определяет органолептическим</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных</p>	<p>способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	

кондитерских изделий и праздничных тортов.	-осуществляет расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	-демонстрирует последовательность технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	-демонстрирует различные способы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; -правильно выполняет действия по применению сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -демонстрирует различные варианты сервировки и оформления сложных мучных кондитерских изделий; -проверяет соответствие готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдает санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления, хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -соблюдает правила и условия хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правильно производит выбор режимов хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правильно выполняет действия по охлаждению и замораживанию	

	<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-соблюдает выполнение действий по организации процесса хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий до момента реализации.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>-демонстрирует навыки организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления;</p> <p>-демонстрирует навыки организации рабочего места;</p>	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>-принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-определяет органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-выполняет расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-соблюдает санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления, хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-демонстрирует соблюдение технологического процесса при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-демонстрирует использования различных методов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-демонстрирует различные варианты сервировки и оформления сложных холодных и</p>	

	<p>горячих десертов для подачи;</p> <p>-проверяет соответствие приготовленных сложных холодных и горячих десертов требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</p> <p>-обосновывает выбор условий хранения приготовленных сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>-правильно проводит расчеты при планировании и анализе себестоимости продукции;</p> <p>-составляет меню;</p>	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>-составляет план-меню предприятия;</p> <p>-выполняет расчеты сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд;</p>	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<p>-демонстрирует умение организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции;</p>	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>-обосновывает распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах;</p>	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p>-демонстрирует умения по составлению схем взаимодействия производственных помещений;</p> <p>- правильно составляет алгоритмы технологических операций по рабочим местам;</p> <p>-решает производственные ситуационные задачи по организации работы производственных цехов предприятия;</p> <p>-точно рассчитывает численность производственных работников</p>	

	<p>структурного подразделения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правильно составляет графики выхода на работу;</li> <li>-правильно оформляет табель учета рабочего времени;</li> <li>-показывает правильность и точность в расчетах при составлении технологических, технико - технологических карт;</li> <li>-точно разрабатывает акты проработки блюд и кулинарных изделий;</li> <li>-правильно распределяет обязанности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками;</li> <li>-правильно оформляет договора о материальной ответственности;</li> <li>-делает обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения</li> <li>-составляет план работы коллектива (бригады/команды);</li> <li>-соблюдает технологический процесс приготовления блюд;</li> <li>-проводит органолептическую оценку качества кулинарных и кондитерских изделий;</li> <li>-демонстрирует умение использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг;</li> <li>-заполняет бракеражный журнал;</li> <li>-определяет перечень возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>-правильно оформляет забор проб на лабораторный анализ;</li> <li>-участвует в разработке системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения;</li> <li>-правильно использует</li> </ul>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



	<p>унифицированные формы первичной, учетной и отчетной документации;</p> <p>-правильно оформляет и заполняет табель учета использования рабочего времени;</p> <p>-обосновывает выбор форм первичных документов для производственного учета;</p> <p>-обосновывает принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>-участие в работе научно-студенческих обществ;</p> <p>-выступления на научно-практических конференциях;</p> <p>активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства;</p> <p>-активное участие в общественной жизни колледжа;</p> <p>-демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике;</p> <p>-высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики.</p> <p>Отчет о преддипломной практике.</p> <p>Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами преддипломной практики.</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы	<p>-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики.</p>

<p>выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>		<p>Отчет о преддипломной практике. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами преддипломной практики.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-анализ профессиональных ситуаций; -решение стандартных и нестандартных задач</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет о преддипломной практике. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами преддипломной практики.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет о преддипломной практике. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами преддипломной практики.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет о преддипломной практике. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами преддипломной практики.</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>-взаимодействие: с обучающимися и преподавателями, мастерами в ходе обучения; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики; -проведение деловых игр, выполнение коллективных заданий, проектов</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет о преддипломной практике. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами преддипломной практики.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов); -ответственность за результат выполнения заданий</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет о преддипломной практике. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами преддипломной практики.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет о преддипломной практике. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами преддипломной практики.</p>
<p>ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий</p>	<p>-адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; -проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет о преддипломной практике. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами</p>

		преддипломной практики.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением	-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет о преддипломной практике. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения студентами преддипломной практики.

**Критерии оценки отчета по преддипломной практике**

<b>Оценка</b>	<b>Требования к качеству</b>
5	Отчет полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет не соответствует установленным требованиям