

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
к.э.н., доцент Измestьев А.А.



17.06.2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственная практика (преддипломная)

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Иркутск 2019

Программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО19.02.10 технология продукции общественного питания базовой подготовки и рабочей программы профессиональных модулей:

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

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

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

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

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

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Согласовано:

Методист

_____ А.Д. Кожевникова

Принято на заседании ЦК технологических дисциплин и природопользования

Протокол № ___ от « ___ » _____ г.

Председатель ЦК

_____ А. Н. Кобелева

Разработала преподаватель: О.В. Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы преддипломной практики	4
2	Результаты преддипломной практики	12
3	Структура и содержание программы	13
4	Условия прохождения преддипломной практики	19
5	Контроль и оценка результатов преддипломной практики	26
6	Требования к отчету по преддипломной практике	33

1. Паспорт программы производственной (преддипломной) практики

1.1. Место производственной (преддипломной) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа производственная (преддипломная) практика является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 технология продукции общественного питания базовой подготовки в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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, профессиональных модулей и соответствующих профессиональных компетенции:

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.

1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Целью производственной (преддипломной) практики является приобретение умений применять теоретические знания на практике, формирование необходимых компетенций; поиск, сбор информации и проведение исследований, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи:

- закрепление, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей на основе ознакомления с деятельностью конкретного предприятия;

- приобретение практического опыта;

- поиск, сбор, обработка, обобщение, анализ, оценка и оформление информационных материалов по теме технология продукции в общественном питании.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе производственной (преддипломной) практики должен

иметь практический опыт:

- 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 домашней 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; птицы;
- 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

уметь

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- 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;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, утиной и гусяной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячьей головы, утиной и гусяной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения
- подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и
- требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной (преддипломной) практики:

всего –4 недели , 144 часа.

2. Результаты производственной (преддипломной) практики

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Организация работы структурного подразделения

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональных компетенций

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

3. Структура и содержание программы производственной (преддипломной) практики

3.1. Объём и виды работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе:	143
Выполнение заданий по практике	123
Внеаудиторная самостоятельная работа по поиску необходимой информации	10
Написание и оформление отчёта	10
Защита отчёта	

3.2. Тематический план производственной (преддипломной) практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования МДК профессионального модуля	Преддипломная практика, часов	Сроки проведения
ПК 1.1, 1.2, 1.3.	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	5 семестр
ПК 2.1, 2.2, 2.3.	ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	24	6 семестр
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Производственная практика	24	6 семестр
ПК 4.1,4.2,4.3.,4.4	ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24	8 семестр

ПК 5.1, 5.2	ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	24	8 семестр
ПК 6.1, 6.2	ПМ.06.Организация работы структурного подразделения МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации	24	8 семестр
Итого		144	

3.3. Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

Наименование тем	Виды работ, содержание	Объём часов/дней	Уровень усвоения
Характеристика предприятия общественного питания	<p>Установить характеристики торгового предприятия: организационно-правовую форму, месторасположение, вид, тип.</p> <p>Ознакомиться со структурой штата работников предприятия, графиком выхода на работу. Самостоятельно составить график выхода на работу сотрудников зала, с учетом требований предприятия.</p> <p>Проанализировать эффективность использования обслуживающего персонала, оперативность их перемещения с учетом интенсивности потока гостей.</p> <p>Ознакомиться с организацией и оборудованием рабочих мест работников кухни.</p> <p>Проанализировать состояние технического оснащения и эффективность использования оборудования и инвентаря. Ознакомиться с документами по охране труда.</p> <p>Проанализировать состояние техники без-опасности на предприятия и сделать выводы о соблюдении правил охраны труда и техники безопасности.</p>	12/2	3
<p>Организация работы производства.</p> <p>Стажировка в качестве стажера заведующего производством, шеф-повара, его заместителя, начальника цеха.</p>	<p>Ознакомление с должностными инструкциями заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».</p> <p>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).</p> <p>Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).</p> <p>Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.</p> <p>Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p> <p>Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.</p> <p>Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного</p>	96/16	3

	<p>типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.</p> <p>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.</p> <p>Разработка (совместно с заведующим производством) ланч-меню. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.</p> <p>Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.</p> <p>Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.</p> <p>Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.</p> <p>Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, Расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95. «Общественное питание. Требование к производственному персоналу». Участие в составлении графиков выхода на работу работников производства (цеха). Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе</p>		
--	--	--	--

	<p>инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p> <p>Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. 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.</p>		
<p>Организация обслуживания потребителей.</p> <p>Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)</p>	<p>Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.</p> <p>Ознакомление с организацией 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.</p> <p>Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия.</p> <p>Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и др.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени.</p> <p>Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др. Расстановка работников зала по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).</p> <p>Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная I уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.</p> <p>Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в "предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день.</p> <p>Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале.</p> <p>Анализ и оценка уровня организации обслуживания в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.</p>	<p>18/3</p>	<p>3</p>

	<p>Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Ознакомление с подготовкой и проведением банкетов, торжеств, различных видов кейтеринга (при наличии на базах). Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий;</p> <p>Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу и видеопрограммы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.).</p> <p>Разработка предложений по улучшению (организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания).</p>		
<p>Организация управления. Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия</p>	<p>Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.</p> <p>Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника.</p> <p>Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми на предприятии, формами поощрения.</p> <p>Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя.</p> <p>Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.</p> <p>Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.</p> <p>Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.</p> <p>Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок, ознакомление с</p>	<p>18/3</p>	<p>3</p>

	<p>организацией коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способами доставки товаров, графиками завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки. Ознакомление и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Работа руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.</p> <p>Ознакомление с работой руководителя предприятия по изучению зарубежного опыта по организации и работе аналогичных предприятий общественного питания (через взаимные контакты, служебные командировки, рекламу, печать, приглашения зарубежных специалистов профессионалов и т.д.).</p> <p>Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p> <p>Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени.</p>		
		144	

4. Условия организации и проведения производственной (преддипломной) практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Для реализации программы производственной (преддипломной) практики в колледже имеется необходимая нормативная и учебно-методическая документация:

- положение о производственной (преддипломной) практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена;
- программа преддипломной практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- методические рекомендации по составлению и защите отчетов;
- график защиты отчетов по практике.

Формой отчетности студента по производственной (преддипломной) практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессиональных модулей.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике должна быть выполнена в строгом соответствии с логической структурой изложения заданий по разделам профессионального модуля. Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в программе Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм), цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - одинарный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение:

- копий документов;
- выдержек из отчетных материалов;
- статистических данных;

- схем, таблиц, диаграмм, программ;
- положений и т.п.

Работа над отчетом производственной (преддипломной) практики должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. (ОК. 1 ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»)
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК. 2 ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»)
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК. 3 ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»)
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК. 4 ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»)
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК. 5 ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»)
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК. 1 ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»)
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. (ОК. 7 ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»)
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК. 8 ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»)
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК. 9 ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»)

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие баз практики по городу Иркутску. С руководителями баз практики заключаются

договора, студенты направляются для прохождения практики, согласно графиков, и при наличии направлений от учебного заведения.

Оборудование рабочих мест на предприятиях практики:

- технологическое оборудование;
- инструкции по технике безопасности и правилам эксплуатации торгового оборудования;
- производственный инвентарь и инструменты;
- холодильное оборудование;
- ТТК и ТК;
- правила обслуживания
- необходимое для выполнения заданий методическое обеспечение.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов и дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы:

Нормативные документы:

- 1.«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17. 12.99 ФЗ-212.
- 2.«О техническом регулировании», ФЗ-184 от 27.12.02.
- 3.«О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01 2000.
- 4.«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ-52 от 30.03.1999.
- 5.Правила продажи отдельных видов товаров./Постановление Правительства РФ от 18.01.1998 (с изменениями и дополнениями 1998, 1999, 2000, 2002 г.г.)
- 6.СанПин 2.3.2.1078-0178-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 7.ГОСТ Р. 50647-94. Общественное питание. Термины и определения /Госстандарт России.- М.: Изд-во стандартов,1993.-18с.
- 8.ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 9.ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
- 10.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 11.ГОСТ Р. 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 12.ГОСТ Р 30494-96. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
- 13.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно эпидемиологические правила: СП 2.3.6.1079-01: утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6.11.2001г.
- 14.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых

продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)

15. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ 15.08.97 № Ю36 с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389.

Основные источники:

16. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 477-478. – Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)

17. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания : учебное пособие /. [Электронный ресурс]. Технология продукции общественного питания : под ред. А.И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2015. Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446842](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446842)

18. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). – Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)

19. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др. Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Электронный ресурс ; ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015.: Режим доступа [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060)

20. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.: Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2016-176 с.

21. Чечевицына, Л.Н. Экономика организации [Текст] : учеб. Пособие для сред. проф. образования : допущено М-вом образования РФ / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Чечевицына. - Ростов н/Д : Феникс, 2015.—382 с.

Дополнительные источники:

22. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания.: учебное пособие./ М.: КНОРУС, 2015. – 336 с.

23. Арзуманова, Т.И., Мачабели, М.Ш. Экономика и планирование на предприятиях торговли и общественного питания [Текст]: Учебное пособие. _ М.: Издательско-торговая корпорация «Дашко и К°», 2015. – 272 с.

24. Барановский, В. А. Повар-технолог : учеб. пособие для сред. проф. образования : рек. М-вом образования РФ / В. А. Барановский. - Изд. 2-е. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 414 с. - (СПО).

25. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учебн. пособие, -М.: Магистр: ИНФРА-М, 2016.-256с.

26. Потапова, И.И. Калькуляция и учет [Текст].-М.: Академия, 2015. – 301с.

27. Сергеев, И.В. Экономика предприятия [Текст]: Учеб. пособие для студ. вузов / И. В. Сергеев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Финансы и статистика, 2015. - 304с.

28. Титов, В.И. Экономика предприятия [Текст]: Учебник / В.И. Титов. – М.: Эксмо, 2016. – 416 с.
29. Фридман, А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Текст]: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашко и К°», 2017. – 624 с.
30. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости».

Интернет-ресурсы:

31. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>
32. Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>
33. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>
34. Научная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru>
35. lib-catalog.isea.ru
36. <http://www.koolinar.ru/>

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от образовательной организации:

- наличие высшего технологического образования, соответствующего профилю специальности;
- наличие практического опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года;
- повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет
- составляет график консультаций, доводит их до сведения студентов;
- контролирует ведение документации по практике;
- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики;
- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения учебной практики.
- Требования к руководителям практики от организаций:
- наличие средне-специального и высшего профессионального образования по профилю специальности;
- умение оказывать квалифицированную помощь студентам и давать профессиональные наставления;
- участвовать в организации и проведении зачета по практике и экзамена квалификационного по профессиональному модулю;
- участвовать в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивать безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролировать деятельность подчинённых по выполнению ими своих должностных обязанностей.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности обучающихся и работников образовательного учреждения необходимо:

- соблюдать требования пожарной безопасности;
- иметь пожарный инвентарь и противопожарную сигнализацию;
- обеспечивать здание планами эвакуации и иметь эвакуационные выходы;
- соблюдать правила работы с электрооборудованием;
- проводить инструктажи по технике безопасности.

На базах практики также должны обеспечиваться безопасные условия труда. Для этого предприятия должны быть оснащены пожарным инвентарём и сигнализацией. При прохождении практики проводится инструктаж по технике безопасности, целью которого является ознакомление обучающихся с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблюдения трудового законодательства. В журналах по технике безопасности и производственного обучения делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа.

Для качественного выполнения работ и прохождения практики предприятие должно обеспечивать обучающихся всем необходимым инвентарем и оборудованием.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Результаты освоения профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Правильность подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Правильность заполнения документов.	Квалификационный экзамен.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Правильность подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Квалификационный экзамен.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной	Правильность подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной	Квалификационный экзамен по ПМ.01.

<p>кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>кулинарной продукции.</p> <p>Знания и умение организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.</p> <p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; - выполнение программы практики
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.</p> <p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; - выполнение программы практики
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.</p> <p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы</p>

		<p>профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы; - выполнение программы практики
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных супов.	Квалификационный экзамен.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных горячих соусов.	Квалификационный экзамен.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Квалификационный экзамен .
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Правильность подготовки продуктов и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Квалификационный экзамен .
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Соответствие требованиям к качеству готовых изделий.	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - защиту отчётов по практике; - сдачу квалификационного экзамена.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных изделий.	Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Соответствие требованиям к качеству готовых изделий.	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков;

		<ul style="list-style-type: none"> - защита отчётов по практике; --сдачу квалификационного экзамена.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Определять последовательность технологических операций приготовления.	<p>Соблюдение организации процесса подготовки сырья и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и правильность использования их в оформлении как украшений.</p> <p>Соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> -отработку практических навыков; - защиту отчётов по практике; -выполнение заданий в отчёте; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>Правильность применения способов организации и приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Соответствие требованиям к качеству сложных холодных десертов.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента, и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> -отработку практических навыков; - выполнение заданий в отчёте; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>Правильность применения способов организации и приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Соответствие требованиям к качеству сложных холодных десертов.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента, и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> -отработку практических навыков; - выполнение заданий в отчёте; -сдачу квалификационного экзамена.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчета выхода продукции в ассортименте; - правильность расчета экономических показателей структурного подразделения организации; 	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических

		<p>навыков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p>- соблюдение алгоритма принятия управленческих решений;</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>- соблюдение этапов организации работы коллектива исполнителей;</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>- правильность составления и ведения табеля учета рабочего времени работников;</p> <p>- правильность расчета заработной платы;</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>- правильность оформления документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p>

		- отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - сдачу квалификационного экзамена.
--	--	---

5.2 Результаты освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся 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
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита творческих работ
2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области коммерческой деятельности	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения различных профессиональных задач
	Оценка эффективности и качества выполнения	Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы Защита творческих работ
3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области коммерческой деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий, СРС
		Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе написания рефератов, творческих работ
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	Использование различных источников, включая электронные	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических

деятельности.		заданий, СРС
6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и производственной практики	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач, прохождения производственной практики
7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка обучающегося на занятиях и при выполнении работ на производственной практике
8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимся повышать личностный и квалификационный уровень	Наблюдение и оценка обучающегося на занятиях и при выполнении работ на производственной практике
9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка обучающегося на занятиях и при выполнении работ на производственной практике

ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТУ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании практики необходимо составить письменный отчет с приложением: характеристики, выписки из приказа о приеме на практику и табеля выхода на работу. В отчете дается описание самостоятельно выполненных программных вопросов и заданий на примере конкретного предприятия.

Форма отчета

Наименование задания	Содержание выполненных заданий	Оценка и замечания руководителей практики
----------------------	--------------------------------	---

К отчету прилагаются необходимые таблицы, схемы, различные оформленные документы. Документы оформляются на бланках по всем правилам делопроизводства.

Отчет производственной практики со всеми приложениями не должен превышать 20-25 листов. Текст работы должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа бумаги через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть чёрным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель 14 Times New Roman) с соблюдением следующих размеров полей: правое – 10 мм, левое – 20 мм, верхнее и нижнее – 20 мм; выравнивание текста – по ширине области текста. Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. Отчет должен быть сброшюрован, иметь титульный лист с печатью предприятия, и представляется студентом в колледж с характеристикой-отзывом от предприятия в сроки, установленные графиком. Отзыв должен быть подписан руководителем практики от предприятия, где студент проходил практику и заверен печатью этого предприятия. Образцы титульного листа, характеристики находятся в приложении.

В период учебной практики контроль за ежедневной работой студентов, с целью определения уровня приобретенных знаний, посещаемости и дисциплины, осуществляют специалисты-руководители практики от предприятия.

Преподаватели консультируют студентов по всем разделам и вопросам программы практики, дают индивидуальные задания с учетом специфики деятельности предприятий и контролируют обработку программы практики, как по заданиям, так и по срокам их выполнения.

Руководитель практики от учебного заведения по итогам преддипломной практики выставляет оценку (зачет) на основании собеседования со студентом,

выполнения индивидуального задания, который отражается в отчете по практике, с учетом личных наблюдений за работой, характеристики от предприятия.

При оценке отчета по практике оценивается оценка руководителя практики на предприятии

Задания на практику

Тема 1. Ознакомление с предприятием

Ознакомиться с предприятием: его тип, класс, организационно правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития.

Проанализировать материально-технической базы предприятия, ее оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям.

Ознакомиться со структурой, характером, организацией производства. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомиться с формами и методами обслуживания.

Проанализировать, доведена ли до сведения потребителей в наглядной и доступной форме необходимая и достоверная информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг и т.д.

Выявите идентифицирующие признаки, определяющие тип и класс предприятия, установите их соответствие требованиям ГОСТ Р. 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

Тема 2. Организация работы производства. Стажировка в качестве стажера заведующего производством, шеф-повара, его заместителя, начальника цеха.

Ознакомиться с должностными инструкциями заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Приложить копию должностной инструкции.

Изучить систему материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).

Приложить их разделения обязанностей или описать их в отчете.

Ознакомиться со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.

Ознакомиться с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Поучаствовать в разработке технико-

технологических карт. Ознакомиться с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.

Приложить копию технико-технологической карты. Описать в какой программе ведется калькуляция и учет. А также каким образом происходит ценообразование.

Ознакомиться с порядком оперативного планирования работы производства. Описать в отчете.

Поучаствовать в разработке производственной программы и ее реализации. Составить плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.

Составить вариант 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.

Приложить заказ счет.

Разработать (совместно с заведующим производством) ланч-меню. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.

Расчитать необходимое количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.

Составить заявки (требования) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.

Приложить товарно-транспортные накладные

Участвовать в получении продуктов и сырья со склада или от поставщиков. Органолептическая оценка качества сырья. Распределить сырье по цехам в соответствии с производственной программой, составить задания поварам.

Ознакомиться и проанализировать эффективности товародвижения в предприятии. Отразить в отчете.

Ознакомиться с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, Расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95. «Общественное питание. Требование к производственному персоналу». Участвовать в составлении графиков выхода на работу работников производства (цеха). Осуществлять контроль (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.

Приложить графики выхода на работу сотрудников.

Участвовать в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделия. Ознакомиться с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участвовать в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание

Приложить непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. копию инвентаризационных описей

Участвовать в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. 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.

Тема 3 Организация обслуживания потребителей.

Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)

Ознакомиться с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.

Приложить копию должностной инструкции администратора зала.

Ознакомиться с организацией 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.

Ознакомиться с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участвовать в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и др.). Ознакомиться с табелем учета рабочего времени.

Приложить копию расписания и табеля выходов

Ознакомиться с организацией труда работников зала: официантов барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др. Расстановка работников зала по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).

Ознакомиться с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.

Приложить чек-листы открытия или закрытия зала

Участвовать в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в "предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день.

Описать в отчете, какие еще есть собрания на предприятии, как часто проводятся, для чего необходимы.

Ознакомиться с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в обслуживании между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.

Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Ознакомление с подготовкой и проведением банкетов, торжеств, различных видов кейтеринга (при наличии на базах). Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий;

Ознакомиться с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу и видеопрограммы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.).

Разработать предложения по улучшению (организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания).

Тема 4. Организация управления.

Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия

Изучить права и обязанности руководителя предприятия. Ознакомиться с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.

Ознакомиться со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника.

Ознакомиться с формами оплаты труда, применяемыми на предприятии, формами поощрения.

Ознакомиться с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя.

Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.

Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.

Участвовать в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучить порядок доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.

Ознакомление и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг.

Работа руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.

Ознакомление с работой руководителя предприятия по изучению зарубежного опыта по организации и работе аналогичных предприятий общественного питания (через взаимные контакты, служебные командировки, рекламу, печать, приглашения зарубежных специалистов профессионалов и т.д.).

Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Обучающийся

ФИО

Проходил(а) производственную (преддипломную) практику на базе _____

наименование организации, юридический адрес

по профессиональным модулям ПМ.

с _____ по _____ 20___ г.

За время прохождения практики зарекомендовал(а) себя

Освоил(а) общие и профессиональные компетенции _____

Выводы, рекомендации: _____

Оценка _____

Руководителя практики

подпись

ФИО

ОБРАЗЕЦ ПРИКАЗА

Приказ

Об организации преддипломной практики

В соответствии с договором от 01.12.2019г. № 01, заключенным между ОАО "Заря" и образовательным учреждением «_____»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в период с 01 по 27 декабря 2019 прохождения производственной практики студентке 4 курса УО «Байкальского государственного университета» по специальности «Технология продукции общественного питания» Семухиной Анне Сергеевне.
2. Назначить руководителем практики от предприятия Сидорова Анатолия Алексеевича, заведующего производством.

Директор

А.О.Иванов

**ОБРАЗЕЦ ТАБЕЛЯ ВЫХОДА НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ (ПРЕДДИПЛОМНУЮ)
ПРАКТИКУ**

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	27	ито Г
Иванов И.И.	6	6	6	6	6	6	в	6	6	6	6	6	6

Директор

А.О.Сидоров

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

ФИО _____,

обучающийся(аяся) на ___ курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в Институте народного хозяйства ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет» успешно прошел(а) **производственную практику(преддипломную)** по профессиональным 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 в объеме 144 часа «___» _____ 201__ г. по «___» _____ 201__ г.

В

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Освоенные ПК и ОК	Качество (оценка) выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика
Ознакомление с предприятием, спецификой деятельности	ПК1.1-6.5, ОК 1-9	
Организация работы производства. Стажировка в качестве стажера заведующего производством, шеф-повара, его заместителя, начальника цеха	ПК1.1-6.5, ОК 1-9	
Организация обслуживания потребителей. Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)	ПК2.1-6.5, ОК 1-9	
Организация управления. Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия	ПК1.1-6.5, ОК 1-9	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (преддипломной) (самостоятельность, активность и инициатива студента, исполнительская дисциплина, ответственность)

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

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

(освоен/неосвоен с оценкой)

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

(освоен/неосвоен с оценкой)

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

(освоен/неосвоен с оценкой)

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

(освоен/неосвоен с оценкой)

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения _____

(освоен/неосвоен с оценкой)

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих _____

(освоен/неосвоен с оценкой)

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

_____/преподаватель О.В.Медведева

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

/

ФИО, должность

МП

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное

**образовательное учреждение высшего профессионального образования
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Отчет по преддипломной практике

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовая подготовка)

ЦК технологических дисциплин и природопользования

Место прохождения практики _____

Выполнил студент, группа _____

Руководитель практики от предприятия

М.П. _____ оценка _____

Руководитель практики от колледжа:

_____ оценка _____

Иркутск 2019 г.