

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

название практики

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППСЗ)

Форма обучения
очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа преддипломной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Чуклин В.А., преподаватель Чуклин В.А.

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. [подпись]

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

[подпись]

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

[подпись]

Воробьева А.А.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИПА»



Андреанова Н.И.

«31» Авг 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

[подпись]

Романова М.И.

Содержание

1. Паспорт программы практики

- 1.1. Область применения программы практики
- 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики
- 1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения
- 1.4. Место практики в структуре образовательной программы
- 1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики
- 1.6. Место прохождения практики

2. Результаты освоения программы практики

3. Структура и содержание практики

4. Условия реализации программы практики

- 4.1. Требования к проведению практики
- 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов практики

6. Аттестация по итогам практики

Приложения (задание на производственную практику, дневник производственной практики, аттестационный лист, характеристика, фонд оценочных средств)

1. Паспорт программы преддипломной практики

1.1. Область применения программы преддипломной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основных видов профессиональной деятельности: «Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания» и соответствующих 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.

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

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении преддипломной практики являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи преддипломной практики, требования к результатам обучения

Целью преддипломной практики является закрепление и углубление обучающимися практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы специальности.

Задачи:

- отработка приобретенных умений, навыков, компетенций в практической профессиональной деятельности в реальных условиях работы предприятия,
- подготовка аналитических материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

При прохождении преддипломной практики студент 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 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.

уметь:

- организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- организовывать работу структурного подразделения.

1.4. Место преддипломной практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, является завершающим этапом обучения.

1.5. Трудоемкость и сроки проведения преддипломной практики

Трудоемкость преддипломной практики, составляет 144 часа (4 недели)

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 8 семестре.

Преддипломная практика проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с _____ 20 ____ г. по _____ 20 ____ г.

1.6. Место прохождения преддипломной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы преддипломной практики

Результатом прохождения преддипломной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Общих (ОК) компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК.1	Понимать сущность и 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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
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
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 (ПК) компетенций

Код	Наименование результата обучения
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 преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	2	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		
2.1	Ознакомление с предприятием	42	<p>Ознакомление с предприятием его организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов.</p> <p>Изучение ассортимента перечня выпускаемой продукции.</p> <p>Выявите признаки, определяющие тип и класс предприятия, проверьте их соответствие требованиям ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».</p> <p>Ознакомления с документами, подтверждающими факт сертификации услуг предприятия (подлинник или копия сертификата).</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. Ознакомление с основными экономическими показателями деятельности предприятия за 2 последних года.</p>
2.2	Организация работы производства		
	Работа в качестве стажера заведующего производством (его заместителя).	44	<p>Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством и его заместителя, требования к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».</p> <p>Изучение системы материальной ответственности на предприятии.</p> <p>Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планирование, устройством, оснащенностью, обслуживанием.</p> <p>Участие в разработке технико-технологических карт и стандартов предприятия.</p> <p>Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p> <p>Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении производственной программы и ее реализации.</p> <p>Составление плана-меню (совместно с заведующим производством).</p> <p>Составление вариантов меню для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятий (банкета), времени его проведения, наличия продуктов, пожеланий заказчика, состава гостей.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной</p>

			<p>программы.</p> <p>Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества; Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиями ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».</p> <p>Осуществление контроля (совместно с 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 (удостоверение о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p> <p>Анализ организации технологического процесса на предприятии.</p> <p>Разработка технико-технологических карт, стандартов предприятия, калькуляционных карт. Проведение мероприятий по улучшению качества и количества выпускаемой продукции.</p> <p>Осуществление контроля за правилами личной гигиены работников.</p>
2.3	Организация управления		
	Работа в качестве дублера руководителя предприятия	48	<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 в предприятии, формами поощрения.</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.</p> <p>Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.</p>

			Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе.
3	Защита преддипломной практики	2	Защита отчета по преддипломной практике.
4	экзамен квалификационный	6	
	Итого:	144ч/4 недели	

4. Условия реализации программы преддипломной практики

4.1. Требования к проведению преддипломной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

1. Продолжительность рабочего дня студентов:

- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов;
- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ)

2. В период прохождения преддипломной практики студент обязан:

- соблюдать требования безопасности и правила эксплуатации оборудования, использования инструментов и материалов, изложенные в технических паспортах, эксплуатационной, ремонтной и иной документации, разработанной организациями-изготовителями;
- следить за чистотой воздуха в помещении. При проветривании не допускать образования сквозняков;
- содержать рабочее место в порядке и чистоте;
- следить за исправностью оборудования, инструментов, блокировочных, включающих и выключающих устройств, сигнализации, электропроводки, штепсельных вилок, розеток и заземления.

Для предотвращения аварийных ситуаций и производственных травм запрещается:

- работать при недостаточном освещении и при одном местном освещении;
- курить в помещениях;
- прикасаться к оголенным электропроводам;
- работать на неисправном оборудовании;
- оставлять без присмотра электронагревательные приборы;
- использовать электронагревательные приборы с открытой спиралью.

3. Требования к знаниям, умениям и первоначальному практическому опыту студента перед началом практики: студенты, направляемые на преддипломную практику в предприятия питания должны обладать знаниями и умениями полученными студентами на теоретических и практических занятиях, а первоначальный практический опыт – на практических и лабораторных занятиях по МДК

4. Обязанности руководителей практики:

От колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ и с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практик;
- разрабатывают и согласовывают с организациями программы практик, содержание и планируемые результаты практики;

- осуществляют руководство практиками;
- контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

От предприятия:

- совместно с руководителем практики от колледжа организывает и контролирует прохождение практики студентами в соответствии с составленной учебной программой и календарными планами;
- обеспечивает качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности, личной и производственной санитарии и гигиене;
- контролирует соблюдение трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка предприятия, сообщает о случаях нарушения студентами руководителю практики от колледжа;
- предоставляет студентам возможность пользоваться нормативно-технологической документацией предприятия;
- оказывает помощь в подборе материала для написания дневника-отчета о прохождении практики;
- по окончании практики даёт краткий отзыв о студенте, отразив в нем его отношение к порученным заданиям, степень усвоения учебной программы, дисциплинированность, творческие и организаторские способности, фактическое время работы студента (по таблице).

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики на предприятиях питания предполагает наличие заготовочных цехов, производственного оборудования, кухонной посуды и инвентаря:

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Отдел бухгалтерии	Оргтехника	Канцтовары, справочная литература и документация, унифицированные формы документов.
Складские помещения	Оргтехника	Канцтовары, справочная литература и документация, унифицированные формы документов.
Кабинет зав. производством	Оргтехника	Канцтовары, справочная литература и документация, унифицированные формы документов.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. «Организация работы структурного подразделения

предприятий общественного питания»: учебник для студентов учреждений СПО. – 2-е изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 320 стр.

2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. П. Самородова; Ред. В.А. Савосик; Рец. И.Ю. Бурчакова. - 4-е изд.,стер. - М. : Академия, 2016г. - 192 с.
3. Шильман Л.З.Технологические процессы предприятий питания : Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л. З. Шильман; Ред. И.В.Пучкова; Рец. А.И.Мглинец . - 5-е изд.,стер. - М. : Академия, 2014г. - 192с.

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/ Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издаётся с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издаётся с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издаётся с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> - Режим доступа: свободный

4.4. Кадровое обеспечение преддипломной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей

и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов преддипломной практики

В период прохождения преддипломной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник преддипломной практики.

По окончании преддипломной практики студенты представляют отчёт с фотоматериалами и аттестационный лист (требования по оформлению отчёта даны в задании на преддипломную практику).

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения преддипломной практики осуществляется руководителями практики от филиала и организации в процессе выполнения обучающимися производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
практический опыт:		
ПО. 1 - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 2 - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 5 - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и птицы;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 6 - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 7 - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 8 - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 9 - организации технологического процесса приготовления сложных холодных	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов

закусок, блюд и соусов;		
ПО. 10 - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 11 - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 12 - декорирования блюд сложными холодными соусами;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 13 - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 14 - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 15 - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 16 - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 17 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 18 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 19 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 20 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов

изделий;		
ПО. 21 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 22 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 23 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 24 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 25 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 26 - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 27 - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 28 - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 29 - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 30 - контроля качества и безопасности готовой продукции;	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 31 - планирования работы структурного подразделения (бригады);	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 32 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
ПО. 33 - принятия управленческих решений.	Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике	От 2 до 5 баллов
умения:		
У. 1 - организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на практике и ДЗ	От 2 до 5 баллов
У. 2 - организовывать	Экспертная оценка за ходом выполнения	От 2 до 5

технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции	производственных заданий на практике и ДЗ	баллов
У. 3 - организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на практике и ДЗ	От 2 до 5 баллов
У. 4 - организовывать технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на практике и ДЗ	От 2 до 5 баллов
У. 5 - организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов	Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на практике и ДЗ	От 2 до 5 баллов
У. 6 - организовывать работу структурного подразделения	Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на практике и ДЗ	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов самостоятельной работы Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений во время выполнения заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций;	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; -результативность информационного поиска в решении профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; -проявление коммуникабельности; -наличие лидерских качеств.</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.</p>	<p>Высокая заинтересованность в личном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной</p>	<p>- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на</p>	<p>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

деятельности.	предприятиях общественного питания.	работ на учебной практике	
Вид профессиональной деятельности: Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания			
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Владеть навыками организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса, для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Владеть навыками организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного рыбы	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов

<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Владеть навыками контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы; навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы</p>	<p>Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Владеть навыками проверки качества продуктов для приготовления легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Владеть навыками приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы,</p>	<p>Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

	<p>мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки, оформления, отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>		
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Владеть навыками декорирования блюд сложными холодными соусами; разработки ассортимента сложных холодных соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, варианты декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных соусов</p>	<p>Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Владеть навыками разработки ассортимента сложных супов</p>	<p>Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Владеть навыками организации технологического процесса приготовления сложных супов</p>	<p>Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить</p>	<p>Владеть навыками приготовления сложных</p>	<p>Текущий контроль результатов</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

<p>приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>выполнения заданий на производстве. Защита отчета</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Владеть навыками сервировки и оформления сложных блюд из рыбы, мяса; разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса; организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса; приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных блюд из рыбы, мяса; контроля безопасности сложных блюд из рыбы, мяса</p>	<p>Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Владеть навыками организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организации</p>	<p>Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

	технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря		
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Владеть навыками оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 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	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Владеть навыками приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий; контроля качества и	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов

	безопасности готовой продукции		
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Владеть навыками приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Владеть навыками приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Владеть навыками оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов

	приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Владеть механизмами формирования заработной платы; формы оплаты труда	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	Владеть навыками соблюдения личной гигиены, поддержания в чистоте рабочего места, проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Владеть методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Владеть навыками работы с типовыми формами документов	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Защита отчета	От 2 до 5 баллов

6. Аттестация по итогам преддипломной практики

Аттестация по итогам преддипломной практики служит формой контроля освоения и проверки общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта, обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам преддипломной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики. Аттестация проходит в форме защиты отчётов по преддипломной практике и оценочных материалов для оценки общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики. На защиту отчёта приглашается заместитель директора по учебно-производственной работе, преподавателя спецдисциплин, мастера производственного обучения и представитель от работодателя.

К аттестации по преддипломной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

ГБОУ ВО МО

Филиал «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Задание на преддипломную практику

Студенту(ке) группы 79, 4-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Вид практики: Преддипломная Срок: с _____ г. по _____ г.Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по изученным технологическим дисциплинам.**Виды работ:**

- ознакомление с формами и методами работы предприятий общественного питания, изучение деятельности конкретного предприятия;
 - приобретение навыков технико-технологического проектирования предприятий общественного питания;
 - освоение методов контроля качества выпускаемой продукции;
 - приобретение практического опыта технолога предприятия общественного питания;
 - сбор и обработка материалов для выполнения выпускной квалификационной работы по направлению специализации.
 - Выполнение обязанностей инженерно-технических работников в качестве дублёра: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя (су-шефа), технолога и бригадира цеха.
 - Сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.
- В период прохождения преддипломной практики студент должен изучить:
- внутреннюю среду предприятия,
 - стадии жизненного цикла продукции,
 - производственный контроль на предприятии,
 - схему размещения торгово-технологического оборудования,
 - производственную программу предприятия и цехов,
 - расчёт численности персонала,
 - расчёт производственных площадей и подбор оборудования;
 - финансово-хозяйственную деятельность предприятия.
 - экологическую безопасность услуги общественного питания.

В отчёте по преддипломной практике студент охватывает вопросы, соответствующий дипломному заданию по профессиональному модулю (ПМ.01-ПМ.06).

По окончании практики вам необходимо предоставить аттестационный лист с характеристикой о прохождении практики с оценкой руководителя практики, дневник (отражает ежедневный объём выполненных работ) и отчет по практике.

Отчетная работа по преддипломной практике оформляется в папке с файлами по видам работ и должна быть выполнена на одной стороне листа формата А-4, соответствовать стандартным требованиям оформления, объём работы должен составлять 20-25 страниц печатного текста с расстоянием между строк в 1.5 межстрочного интервала.

Содержание отчетной работы должна содержать:

- 1.Титульный лист
- 2.Задание на практику
- 3.Содержание
- 4.Введение (место практики, вид практики, цель, задачи, приобретаемые ПК)
- 5.Основная часть
- 6.Заключение (сделать основные выводы по результатам практики, спрогнозировать дальнейшее приобретение практического опыта).
- 7.Список используемой литературы.
8. Приложение (копии документов)

Задание выдано _____ 20____ г. Срок сдачи отчета _____ 20____ года

Мастер п/о _____ Чуклин В.А.

Задание получил « ____ » _____ 20____ г. _____

Председатель ПЦК _____ Костикова И.М.

Аттестационный лист по преддипломной практике

Ф.И.О.

Обучающийся (аяся) 4 курса группы №79 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошёл преддипломную практику.

Срок прохождения преддипломной практики: с _____ г. по _____ г. в объёме 144 часа

В организации _____

наименование организации, фактический адрес

Виды и качество выполнения работ

Содержание работы	Виды работ	Приобретаемы ПК	Качество выполнения (оценка)
Ознакомление с предприятием	Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания	ПК1.1-6.5	
	Ознакомление с торгово-производственной деятельностью и видами услуг, предоставляемых потребителям объектом общественного питания	ПК1.1-6.5	
	Изучение нормативных правовых актов, регламентирующих деятельность объекта общественного питания	ПК1.1-6.5	
	Изучение структуры производства и управления	ПК1.1-6.5	
	Ознакомление с действующими техническими нормативными и нормативно-технологическими документами в общественном питании	ПК1.1-6.5	
	Изучение правил внутреннего распорядка	ПК1.1-6.5	
Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя (су-шеф), технолога, бригадира цеха.	Изучение должностных обязанностей заведующего производством (шеф-повара, су-шефа), бригадира цеха	ПК1.1-6.5	
	Составление технологических и технико-технологических карт, заявок на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов.	ПК1.1-6.5	
	Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	ПК1.1-6.5	
	Участие в проведении бракеража кулинарной продукции.	ПК1.1-6.5	
	Участие в составлении графика выхода на работу производственного персонала.	ПК1.1-6.5	
	Участие в приеме и оформлении заказов на обслуживание различных торжеств, в организации их проведения. Составление специальных меню	ПК1.1-6.5	
	Изучение должностных обязанностей техника-технолога. Применение технических нормативных и нормативно-технологических документов для организации работы производства.	ПК1.1-6.5	
Участие в проведении выемки проб блюд, кулинарных и кондитерских изделий для лабораторного исследования.	ПК1.1-6.5		

	Участие в организации и проведении бракеража кулинарной продукции, оформлении его результатов.	ПК1.1-6.5	
	Участие в разработке и внедрении прогрессивных технологий производства, новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий,	ПК1.1-6.5	
	Участие во внедрении новых форм и методов обслуживания различного контингента потребителей.	ПК1.1-6.5	
	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении.	ПК1.1-6.5	
	Анализ влияния важнейших факторов на повышение экономической эффективности торгово-производственной деятельности объекта общественного питания.	ПК1.1-6.5	
Работа в качестве дублера руководителя предприятия	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.	ПК1.1-6.5	
	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.	ПК1.1-6.5	
	Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	ПК1.1-6.5	

Общие комп -ие	Вид деятельности	Освоил / не освоил
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	

Заключение: аттестуемый продемонстрировал(а)/не продемонстрировал(а) владение профессиональными и общими компетенциями: _____

Дата «» _____ г.

М.П.

Подпись руководителя практики

_____/_____
Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/_____
Ф.И.О. должность

Филиал ГБОУ ВО МО «Университет «Дубна»-Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж.

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
Студент(ка) гр.79**

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Время прохождения практики с _____ 20 ____ г. по _____ 20 ____ г.

Место прохождения практики _____

Фамилия и занимаемая должность руководителя практики: _____

Дата	Краткое содержание выполняемой работы	Как выполнялась работа (самостоятельно или путем наблюдения) Оценка качества выполненной работы, замечания	Подпись непосредственного руководителя (оценка, печать)

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИНаименование практики: Преддипломная

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(ая) в Филиале государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж на 4 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) преддипломную практику в объеме 144 часа, 4 недели с 20 г по 20 г. в организации

наименовании организации, юридический адрес

Показатели выполнения производственных заданий

Уровень теоретической подготовки

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива _____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности _____

Особые замечание и предложения руководителю практики _____

В ходе практики обучающимся освоены следующие компетенции:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уровень освоения (по 5 бальной системе)
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	
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 сладких 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 во формлении	
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	

Оценка практики

_____ (отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики
от организации

МП., должность, Ф.И.О.

/_____/

подпись

Приложение 5

Оценочные материалы для дифференцированного зачёта

- 1.Какие организационно- правовые формы предприятия существуют?
- 2.Назовите основные виды поп и их отличительные признаки.
- 3.В чем отличие продукции собственного производства от покупных товаров общественного питания?
- 4.Перечислите показатели и эффективность пропускной способности зала?
- 5.Перечислите факторы, влияющие на издержки производства и обращения.
6. Что такое прибыль?
- 7.Назовите один из главных показателей эффективности деятельности предприятия.
- 8.Сущность оперативного планирования, какие задачи оно выполняет.
- 9.Как организовывать снабжение и хранение сырья п/ф и покупных товаров?
- 10.Назовите основные элементы оперативного планирования работы производства.
- 11.Как составить меню?
- 12.Как производить расчет количества сырья и продуктов для приготовления блюд.
13. Какой документ оформляет движение продуктов внутри организации.
- 14.Назовите основные операции технологического процесса обработки мяса.
- 15.Перечислите основные особенности работы мясо-рыбного цеха.
- 16.Какое оборудование необходимо для горячего цеха.
- 17.Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
18. Какое оборудование используется для приготовления различных видов теста в кондитерском цехе?
- 19.Охарактеризуйте основные механизированные линии раздачи.
20. Приведите примеры разделения труда на ПОП.
- 21.Какие виды графиков выхода на работу используются в общественном питании?
- 22.Перечислите способы поощрения членов команды.
23. Перечислите возможные конфликты в бригаде.
- 24.Существует ли необходимость постоянного профессионального развития персонала на ПОП?
- 25.Какие существуют виды инструктажей по охране труда на ПОП?
- 26.Каковы основные признаки качества продукции?
- 27.Назовите виды контроля качества продукции в течение всего технологического процесса.
- 28.Какие виды нормативно-технологической документации используются на ПОП?
- 29.Перечислите основные формы первичной учетной документации в общественном питании.
- 30.Какие формы и системы оплаты труда существуют на ПОП?