

**Приложение 4.3.60.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Преддипломной практики
для специальности среднего профессионального образования
19.02.10.Технология продукции общественного питания**

**Ардатов
2017г**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Ермакова Т.М.Ермакова
«28» 08 2014г

Разработчик:

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения и предназначена для реализации требований ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

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

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

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

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

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

имеющегося практического опыта:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

1.3 Количество недель (часов) на освоение программы преддипломной практики:

Всего: 4 недели, 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

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.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем преддипломной практики и виды работ

Виды и содержание работ	Количество часов (недель)
Всего	144 ч., (4 недели)
в том числе:	
Ознакомление с предприятием	12 час.
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	18час.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	18час.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	24час.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	30час.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	18час.
Организация работы структурного подразделения организации.	18час.
Оформление отчётных документов по практике	6 час.

3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Содержание работ	Виды работ	Объем часов	Уровень усвоения
1.Ознакомление предприятием	<p>с</p> <p>Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.</p> <p>Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	<p>6</p> <p>6</p>	<p>3</p>
2.Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по обработке сырья.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов.</p> <p>Организация технологических процессов подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.</p> <p>Подготовка мясо, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</p> <p>Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	
3.Организация процесса приготовления и приготовления сложной	<p>Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.</p> <p>Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.</p>	<p>6</p>	

холодной кулинарной продукции.	Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.		
	<p>Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.</p> <p>Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p> <p>Сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Декорирование блюд сложными холодными соусами.</p> <p>Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.</p>	6	6
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	6	
	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.	6	
	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6	
	Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.	6	
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.	6	
	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.	6	

	<p>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасность готовой продукции.</p> <p>Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	6	
6.Организация процесса приготовления и приготовления холодных и горячих десертов.	Расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов.	6	
	Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	6	
	Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6	
7.Организация работы структурного подразделения организации.	Планирование работы структурного подразделения (бригады).	6	
	Оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады).	6	
	Принятие управленческих решений.	6	
8.Оформление отчётных документов по практике	Оформление отчётных документов по практике	6	
		144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- методические рекомендации для студентов по выполнению разделов преддипломной практики;
- методические рекомендации по выполнению отчета по преддипломной практике

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

- Компьютерная техника;
- Вычислительная техника;
- Оборудование, инструменты и инвентарь предприятия общественного питания

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

- 1.Н.А.Анфимова «Кулинария.», Москва, Издательский центр «Академия», 2014.
- 2.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.- Академия, 2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 3.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.- Академия, 2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 4.Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>
- 5.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Основы технологии производства продукции общественного питания, М.Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 6.Бутейкин Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для НПО., М.Академия, 2013 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 7.Кузнецова Л.С. Сидакова М.Ю. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий, М.-Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 8.Электронный учебник С.А.Данильченко. О.Е.Саенко. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Изд-во КноРус. 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 9.Мальгина С.Ю. Организация структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник СПО. М.-Академия, 2015 г. <http://znanium.com/catalog/product/>

Дополнительная литература

- 1.Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия»

- .2013г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник М. – Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
4. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд. М. Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
5. Ивенская О. Кулинарная энциклопедия 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
6. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров 2015г. Электронный ресурс; <http://www.znanium.com>.
7. Васильева Я.В. Мясные деликатесы по-домашнему: Закуски. Салаты. Заливное. 2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
8. Все о кулинарии. 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
9. Андонова Н.И. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
10. Приготовление супов и соусов, практикум. Дубровская Н.И. ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
11. Приготовление блюд из рыбы, практикум, Кочурина Т.А., ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
12. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник СПО, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, практикум, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г.
14. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов, учебное пособие , ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г
15. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. , учебное пособие, ФГАУ ФИРО, М.-Академия, 2017 г
16. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. Режим доступа: <http://znanium.com/>
17. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 <http://znanium.com/>
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания Васюкова А. Т. - М.: «Дашков и К^о», 2013 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>
19. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014 - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6. Режим доступа: <http://znanium.com/>
20. И.И.Потапова Н.И.Корнеева Изделия из теста 2013г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
21. М.Н.Шумилкин Н.И.Дроздов Кондитер. Учебное пособие. 2012г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

22. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 528 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-159-1, 500 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/>

23. Мучные кондитерские изделия функционального назначения [Электронный ресурс]: Научные основы, технологии, рецептуры / Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. - СПб.: ГИОРД, 2016. - 360 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-186-7 Режим доступа: <http://znanium.com/>

24. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.: 70x100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-174-4, 300 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/>

25. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

26. ЭП: Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков, М.-Академия, 2014 г

27. Т.Ю. Базаров Управление персоналом : Учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. - 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. 224 с.

28. А.Д. Косьмин, Н.В. Свитницкий, Е.А. Косьмина « Менеджмент»: учеб. для студ.

учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 208 стр.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - 10-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2013. - 432 с. - гриф МО РФ Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002

(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

По завершении преддипломной практики студентом представляется отчет, отражающий объем выполненных работ по разделам преддипломной практики, завизированный руководителями практики от предприятия и образовательного учреждения.

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	- разрабатывает ассортимент сложных полуфабрикатов в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи; - выбирает и проводит оценку качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - правильно выбирает последовательность технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов;	Отчет по преддипломной практике
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- производит расчет количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции; - принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов;	
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	- соблюдает санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции; - демонстрирует умения в приготовлении сложных полуфабрикатов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий; - правильно проводит контроль качества и безопасности приготовленных сложных полуфабрикатов.	

<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>- демонстрирует навыки организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления;</p> <p>-демонстрирует навыки организации рабочего места;</p> <p>-принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления</p>	
<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>- выбирает и проводит оценку качества, безопасности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-определение органолептическим способом качества выбранных продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <p>- производит расчет необходимого количества продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>- демонстрирует соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции;</p>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>- демонстрирует использование различных методов приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>- демонстрирует навыки сервировки и варианты оформления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-проверяет соответствие готовой сложной холодной кулинарной продукции требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет)</p> <p>-обосновывает выбор условий хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>- правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>- демонстрирует навыки организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления;</p> <p>- демонстрирует навыки организации рабочего места;</p> <p>-принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить</p>	<p>технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в</p>	

приготовление сложных горячих соусов	соответствии с технологией приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-определяет органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	-выполняет расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- демонстрирует соблюдение технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- демонстрирует использования различных методов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	- проверяет соответствие приготовленной сложной горячей кулинарной продукции требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление	- обосновывает выбор условий хранения приготовленной сложной горячей кулинарной продукции.	
	- правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
	- демонстрирует навыки последовательности подготовки рабочего места;	
	- обосновывает выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;	
	- определяет органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	- осуществляет расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	- демонстрирует последовательность технологического процесса при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	- демонстрирует различные способы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	- правильно выполняет действия по применению сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	- демонстрирует различные варианты сервировки и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

<p>сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет соответствие готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); - соблюдает санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления, хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - соблюдает правила и условия хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правильно производит выбор режимов хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правильно выполняет действия по охлаждению и замораживанию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -соблюдает выполнение действий по организации процесса хранения готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий до момента реализации. 	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; - демонстрирует навыки организации рабочего места; -принимает решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных холодных и горячих десертов; 	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определяет органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выполняет расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - соблюдает санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу приготовления, хранения сложных холодных и горячих десертов; - демонстрирует соблюдение технологического процесса при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - демонстрирует использования различных методов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - демонстрирует различные варианты сервировки и оформления сложных холодных и горячих десертов для подачи; 	

	<ul style="list-style-type: none"> -проверяет соответствие приготовленных сложных холодных и горячих десертов требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) - обосновывает выбор условий хранения приготовленных сложных холодных и горячих десертов; - правильно проводит контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных и горячих десертов. 	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно проводит расчеты при планировании и анализе себестоимости продукции; - составляет меню; 	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - составляет план-меню предприятия; - выполняет расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; 	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции; - обосновывает распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; 	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрирует умения по составлению схем взаимодействия производственных помещений; 	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> -правильно составляет алгоритмы технологических операций по рабочим местам; - решает производственные ситуационные задачи по организации работы производственных цехов предприятия; - точно рассчитывает численность производственных работников структурного подразделения; -правильно составляет графики выхода на работу; - правильно оформляет табель учета рабочего времени; - показывает правильность и точность в расчетах при составлении технологических, технико - технологических карт; -точно разрабатывает акты проработки блюд и кулинарных изделий; - правильно распределяет обязанности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками; - правильно оформляет договора о материальной ответственности; - делает обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным 	

	<p>качествам руководителя структурного подразделения</p> <ul style="list-style-type: none"> - составляет план работы коллектива (бригады/команды); - соблюдает технологический процесс приготовления блюд; -проводит органолептическую оценку качества кулинарных и кондитерских изделий; - демонстрирует умение использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; -заполняет бракеражный журнал; -определяет перечень возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции; - правильно оформляет забор проб на лабораторный анализ; - участвует в разработке системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения; - правильно использует унифицированные формы первичной, учетной и отчетной документации; - правильно оформляет и заполняет таблицу учета использования рабочего времени; -обосновывает выбор форм первичных документов для производственного учета; -обосновывает принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции. 	
--	---	--

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> -участие в работе научно-студенческих обществ; - выступления на научно-практических конференциях; активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства; - активное участие в общественной жизни колледжа; - демонстрация понимания значимости профессии в 	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики.</p> <p>Отчет с преддипломной практики.</p> <p>Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной</p>

	<p>процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике;</p> <p>- высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	<p>практики.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики.</p> <p>Отчет с преддипломной практики.</p> <p>Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- анализ профессиональных ситуаций;</p> <p>- решение стандартных и нестандартных задач</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики.</p> <p>Отчет с преддипломной практики.</p> <p>Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики.</p> <p>Отчет с преддипломной практики.</p> <p>Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- взаимодействие: с обучающимися при преподавателями, мастерами в ходе обучения; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики; - проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов); -ответственность за результат выполнения заданий</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики. Отчет с преддипломной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения</p>

		обучающимся преддипломной практики.
ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий	<ul style="list-style-type: none"> - адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; - проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики 	<p>Характеристика с места прохождения преддипломной практики.</p> <p>Отчет с преддипломной практики.</p> <p>Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся преддипломной практики.</p>