

**Приложение 5.4.2.8
к ОПОП по ШССЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
производственной практики (преддипломной)**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Вознесенское
2018г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1
от « 31 » 08 2018г.

Председатель Кочур /Е.Г.Кочечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на
основе Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи преддипломной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности студент в ходе освоения программы преддипломной практики **должен совершенствовать профессиональные и общие компетенции.**

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

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса
ПК 4.1.	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2.	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовать 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.	Организовать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 7.1.	Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.
ПК 7.2.	Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.
ПК 7.3.	Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции
Код ОК	Общие компетенции
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.

Перед началом преддипломной практики в выпускной группе студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, проводится организационное собрание, на котором сообщаются цели, задачи, место и время проведения преддипломной практики, порядок и последовательность отработки тем программы, режим и порядок работы, норма отчетности.

Перед началом преддипломной практики студент должен заключить договор с администрацией предприятия или представить гарантийное письмо о возможности предприятия принять студента на преддипломную практику.

Для руководства преддипломной практикой назначаются руководители практики от предприятия и образовательного учреждения.

Руководители практики от образовательного учреждения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации (предприятия);
- организуют отработку программы практики в полном объеме;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам, перемещении их по видам работ;
- проводят групповые и индивидуальные консультации;
- осуществляют контроль за работой практикантов.

Руководители практики от предприятия (организации) проводят практику в соответствии с программой, а также:

- осуществляют общее руководство практикой;
- обеспечивают выполнение графиков прохождения практики;
- организуют проверку знаний студентов по охране труда и противопожарной защите;
- обеспечивают и контролируют соблюдение практикантами правил внутреннего трудового распорядка.

При прохождении практики студенты работают в качестве стажеров начальников цехов, заведующего производством (шеф-повара), заместителей, метрдотелей (менеджеров, администраторов зала).

Рабочая программа предполагает прохождение преддипломной практики продолжительностью 4 недели (24 дня).

Во время преддипломной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

1.3. Количество часов на освоение программы преддипломной практики: 144 часа (4 недели)

1.4 Формы проведения производственной (преддипломной) практики

Студенты проходят производственную (преддипломную) практику по направлению учебного заведения на основе договоров с предприятиями торговли.

1.5 Место и время проведения производственной (преддипломной) практики

Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Основные предприятия для прохождения практики:

- МУП, кафе « Встреча»
- ООО «Людмила», кафе «Золотой Лев»;
- Филиал НОПО «Вознесенское райпо», ресторан « Чайка»
- Теньгушевское потребительское общество, кафе « У Акимыча»
- МБДОУ д/сады

Допускается прохождение практики на предприятиях торговли по месту жительства студентов, а так же предприятиях о.п. принадлежащих индивидуальным предпринимателям.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Всего	
1	Преддипломная практика	8	По учебному плану	144	ДНЕВНИК - ОТЧЕТ
	Итого			144	Дневник/Отчет по практике

2.1 Тематический план

Номер темы	Содержание задания	Количество дней
1.	Ознакомление с предприятием	2
2.	Организация работы производства. Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.	16
3.	Организация обслуживания потребителей. Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала).	3
4.	Организация управления. Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия	3
ИТОГО:		24 дня (4 недели)

2.2 Содержание производственной преддипломной практики

Краткое содержание выполненных работ по заданию	Объём часов	Уровень освоения
Знакомства с руководителем практики, инструктаж по технике безопасности. История предприятия, место расположения, форма собственности.	6	3
Анализ ассортимента блюд способов обслуживания, ценовой диапазон.	6	3
Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции. Техническая оснащённость предприятия. Цеховая структура производства.	6	3
Подбор современного оборудования. Проанализировать уровень технического оснащения в соответствии с требованиями СНИП.	6	3
Работа в качестве дублера метродотеля. Должностные характеристики.	6	3
Работа в качестве дублера метродотеля. Должностные характеристики.	6	3
Работа в качестве дублера заведующего производством. Должностные характеристики.	6	3
Работа в качестве дублера заведующего производством. Договор по материальной ответственности, порядок составления меню.	6	3
Работа в качестве дублера заведующего производством. Бракераж продукции, стандарты и технические условия по обеспечению качества продукции, методы и порядок их разработки, основы технологии.	6	3
Работа в качестве дублера технолога, должностная характеристика технолога.	6	3
Работа в качестве дублера технолога. Формы контроля на различных этапах технологического процесса приготовления пищи, порядок контроля.	6	3
Работа в качестве дублера технолога. Порядок разработки технологической документации на новые виды продукции, методы изучения потребительского спроса.	6	3
Работа в качестве дублера руководителя предприятия, должностная характеристика руководителя предприятия.	6	3
Работа в качестве дублера руководителя предприятия. Схема управления предприятием, организация снабжения предприятия, формы и способы доставки продуктов.	6	3
Работа в качестве дублера руководителя предприятия. Контроль, осуществляемый руководителем предприятия, рекламная деятельность предприятия, план проведения мероприятий по повышению конкурентоспособности продукции, анализ заявлений и предложений потребителей.	6	3
Разработка ассортимента сложной классической кулинарной продукции из овощей, технология приготовления.	6	3
Разработка ассортимента сложной современной кулинарной продукции из мяса, технология приготовления. Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ, соусной композиции, гарниров и др.	6	3
Разработка ассортимента сложной современной кулинарной продукции из рыбы, технология приготовления. Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ,	6	3

Краткое содержание выполненных работ по заданию	Объём часов	Уровень освоения
соусной композиции, гарниров и др.		
Разработка ассортимента сложной современной кулинарной продукции из теста, технология приготовления. Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ, соусной композиции, гарниров и др.	6	3
Разработка ассортимента сложной современной кулинарной продукции из сыра, технология приготовления. Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ, соусной композиции, гарниров и др.	6	3
Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции	6	3
Нормативно-техническая документация по контролю качества кулинарной продукции в общественном питании, производственный контроль.	6	3
Оформление и подача сложной кулинарной продукции. Арт-визаж, дрессинг, методы подачи сложной кулинарной продукции.	6	3
Защита отчетов по практике	6	3
Итого	144	

Программа преддипломной практики

СОДЕРЖАНИЕ	Дни п/п
<p><u>Ознакомление с предприятием.</u> 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. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Выявите признаки, определяющие тип и класс предприятия, проверьте их соответствие требованиям ГОСТ Р 50762-07 «Классификация предприятий».</p>	2
<p>Проанализируйте, доведена ли до сведения потребителя в наглядной и доступной форме необходимая и достоверная информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг и т. д. в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания». Ознакомления с документами, подтверждающими факт сертификации услуг предприятия (подлинник или копия сертификата). Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	
<p><u>Работа в качестве стажера заведующего производством (его заместителя).</u> Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством и его заместителя, требования к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному</p>	2

<p>персоналу».</p> <p>Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя).</p>	
<p>Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планирование, устройством, оснащенностью, обслуживанием. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p>	2
<p>Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении преддипломной программы и ее реализации.</p> <p>Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующей день с учетом: требования ассортиментного перечня блюд, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спрос потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.</p>	2
<p>Составление вариантов меню для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятий (банкета), времени его проведения, наличия продуктов, пожеланий заказчика, состава гостей.</p> <p>Работа со сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов: внесение возможных изменений в рецептуру в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.</p>	2
<p>Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения преддипломной программы.</p> <p>Составление заявок (требований) на получение необходимого количества сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков на производстве.</p> <p>Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества.</p>	2
<p>Распределение сырья по цехам в соответствии с преддипломной программой, составление заданий бригадиром цехов (поварам).</p> <p>Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ГОСТ 28-1-95.</p>	2

<p>Участие в составлении графика выхода на работу персонала.</p> <p>Осуществление контроля (совместно с заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением преддипломной 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>	1
<p>Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства.</p> <p>Оформление сопроводительной документации (удостоверение о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p> <p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии.</p>	1
<p>Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p> <p>Анализ организации технологического процесса на предприятии.</p> <p>Подготовка выводов по существующей организации производства и разработка предложений, направленных на совершенствование и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.</p> <p>Должностную характеристику заведующего производством и его заместителя, порядок ценообразования в предприятии.</p>	1
<p>Составление договоров о материальной ответственности. Разработка технико-технологических карт, СТП, калькуляционных карт.</p> <p>Проведение мероприятий по улучшению качества и количества выпускаемой продукции.</p> <p>Проведение выставок-продаж, выставок-дегустаций, банкетов, экранов качества, конкурсов профессионального мастерства.</p> <p>Составление закупочных актов, актов на списание посуды, продуктов, умение рассчитывать количество сырья для выполнения преддипломной программы и пересчет сырья по кондициям.</p> <p>Изучение спроса потребителей и проведение потребительской конференции, осуществление контроля за правилами личной гигиены работников. Оформление отпуска готовой продукции с производства, составление заборного листа, проведение инвентаризации, составление акта снятия остатков готовой продукции.</p>	1
<p><u>Работа в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)</u></p> <p>Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности</p>	1

<p>работников торговой группы на предприятии. Дать характеристику формам материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правилам заключения договора о материальной ответственности, составу бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.</p> <p>Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и пр.).</p> <p>Ознакомление с табелем учета рабочего времени.</p> <p>Ознакомления с условиями освоения услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, проведение программ варьете, концертов, видеопрограмм и др.), прочих услуг (вызовов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.).</p>	
<p>Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, организацией рабочего места руководителя.</p> <p>Составление примерного индивидуального плана работы руководителя на день, неделю, месяц с включением поведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.</p> <p>Ознакомление с организацией снабжения предприятия продовольственными товарами и предметами материально-технического оснащения с источниками поступления товаров и поставщиками, способами доставки товаров, графиками завоза.</p> <p>Изучение содержания и порядок заключения договоров поставки.</p> <p>Ознакомление и анализ рекламной деятельности предприятия, использование современных рекламных средств. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг.</p>	1
<p>Выполнять работу руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон. Выполнять работу руководителя предприятия по изучению зарубежного опыта организации и работы аналогичных предприятий общественного питания (через взаимные контакты, служебные контакты, служебные командировки, рекламу, печать, приглашение зарубежных специалистов профессионалов и т.д.)</p> <p>Порядок осуществления контроля (внутреннего и внешнего) за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p> <p>Проанализировать эффективность использования рабочего времени руководителя предприятия.</p> <p>Формировать структуру штата предприятия, составлять различные приказы, проводить (дублировать) производственные совещания, заключать договора на снабжение предприятия. Уметь доводить информацию до работников. Принимать участие в деловых контактах, составлять планы работы руководителя предприятия.</p> <p>Разрабатывать предложение по рациональному использованию</p>	1

рабочего времени	
<p><u>Работа в качестве дублера руководителя предприятия</u></p> <p>Заклучение договоров о материальной ответственности работников торговой группы предприятий. Составление графиков выхода на работу официантов, барменов и др. Правильная расстановка работников по участкам, проведение инструктажа с официантами.</p> <p>Подготовка зала к обслуживанию и контроль за работой официантов, проведение расчета с посетителями и проверка правильности расчета официантов, разрешение конфликтов с посетителями, умение принимать заказ на торжество, правильное заполнение в журнале и выписывании счет - заказа.</p> <p>Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставление услуг, культуры обслуживания.</p>	1
<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>Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя.</p> <p>Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.</p>	1
<p>Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.</p> <p>Участие в составление 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> <p>Участие в проведении собраний, производственных совещаний.</p> <p>Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе.</p>	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Во время преддипломной практики при наличии вакантной должности студенты могут быть зачислены на штатные должности в порядке, определенном трудовым законодательством, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

Контроль освоения программы преддипломной практики по специальности осуществляется руководителем практики от учебного заведения в процессе выполнения студентами производственных заданий.

Результаты прохождения практики представляются студентом в образовательное учреждение в виде дневника и письменного отчета по практике и учитываются при итоговой аттестации.

3.2. Характеристика рабочих мест: цеха, участки в которых студенты будут проходить преддипломную практику должны соответствовать профилю специальности.

3.3. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2017. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

Дополнительная литература:

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2017. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>- (Электронный ресурс).
2. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473> - (Электронный ресурс).
3. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М,

2015. - 352 с.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667> - (Электронный ресурс).

Учебно-методическая литература:

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067> - (Электронный ресурс).
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765> - (Электронный ресурс).
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315> - (Электронный ресурс).
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422> - (Электронный ресурс).
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765> - (Электронный ресурс).
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921> - (Электронный ресурс).
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249> - (Электронный ресурс).
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116> - (Электронный ресурс).

4. Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для сложных блюд; - оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; - соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; - соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса. 	<p>Текущий контроль: устные и письменные опросы, тестирование. Анализ производственных ситуаций. Анализ практических навыков. Дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида рыбного сырья для сложных блюд; - оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; - соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; - соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы 	
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; - соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; - соблюдение правил организации рабочего 	

	места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	
ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; - оценивание качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом; - соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; - соблюдение правил организации рабочего места, правильность подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей. 	
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка сырья к приготовлению канапе, холодных сложных блюд и закусок в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации 	Текущий контроль: устные и письменные опросы, тестирование. Анализ производственных ситуаций. Анализ практических навыков.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации 	Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> -последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - подбор сырья и его обработка для проведения технологического процесса 	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных супов; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и 	Текущий контроль: устные и письменные опросы, тестирование. Анализ производственных ситуаций. Анализ практических

	заданной ситуации	навыков. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных горячих соусов; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-подготовка и обработка сырья к технологическому процессу приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - последовательность реализации сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, - подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. -организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. -.оценка и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом.	Текущий контроль: устные и письменные опросы, тестирование. Анализ производственных ситуаций. Анализ практических навыков. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК 4.2. Организовывать и проводить	-оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных	

<p>приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -подбор украшений для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. -оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. 	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. -подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. -подбор отделочных полуфабрикатов для оформления мелкоштучных кондитерских изделий. -организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. -оценка и контроль качества мелкоштучных кондитерских изделий. 	
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. -подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. -соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 	

	<p>-организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>-оценка и контроль качества сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>-демонстрация процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-демонстрация навыков организации рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</p> <p>-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</p> <p>-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p>	<p>Текущий контроль: устные и письменные опросы, тестирование. Анализ производственных ситуаций. Анализ практических навыков. Дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов</p>	

	оформления готового горячего десерта для подачи; -соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	-расчет выхода полуфабрикатов;- составление производственной программы в заготовочных и доготовочных цехах	Текущий контроль: устные и письменные опросы, тестирование. Анализ производственных ситуаций. Анализ практических навыков. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	-выполнить планировку основных и вспомогательных производственных помещений	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	-распределение обязанностей между поварами в зависимости от производства	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-осуществление контроля за технологическим процессом обработки картофеля и корнеплодов; -. осуществление контроля за технологическим процессом обработки мяса, птицы и субпродуктов; осуществление контроля за технологическим процессом обработки рыбы.	
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-составление плана - меню предприятия; -заполнение документации при отпуске блюд на раздачу; -осуществление контроля за технологическим процессом в горячем цехе; - осуществление контроля за технологическим процессом в холодном цехе.	
ПК.7.1 Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовление горячих блюд массового спроса (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий) Разработка технологических карт на приготовление горячих блюд массового спроса в соответствии с предъявляемыми требованиями.	Текущий контроль: устные и письменные опросы, тестирование. Анализ производственных ситуаций. Анализ практических навыков. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК 7.2. Организовывать работу механического, теплового и	Демонстрация знаний и умений при организации работы механического, теплового и холодильного оборудования. Выбирать и безопасно пользоваться	

холодильного оборудования.	производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	
ПК 7.3. Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты) Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	

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	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий по практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с идентификацией товаров по ассортиментной принадлежности, оценкой качества товаров, выполнением заданий эксперта – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с продовольственными и непродовольственными товарами.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач. Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы.	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать	Демонстрация умения анализировать и оценивать информацию с использованием	

информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	информационно-коммуникационных технологий при выполнении профессиональных задач.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов производства товаров.	