

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Омской области "Павлоградский техникум  
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСыПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Омской области " Павлоградский техникум  
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора

Н.А. Шагин-старший мастер

Л.А Зарипова – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

**РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от 27 08 2019 г.

Председатель МК: 

Н.А.Берковская

## Содержание

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.	4
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
3.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	15
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ...	19
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	21

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы преддипломной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа преддипломной практики (по профилю специальности) является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций (таблица 1.1). Таблица 1.1 – Общие и профессиональные компетенции

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.	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	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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
Код ОК	Общие компетенции обучения по профессии
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.

## 1.2 Цели и задачи преддипломной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики

Цели преддипломной практики направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие 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.

С целью овладения данными видами деятельности студент в ходе практики должен:

Вид деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях различных организационно-правовых форм

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

### **знать:**

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

Вид деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

**иметь практический опыт:**

- 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;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

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

Вид деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

**иметь практический опыт:**

- 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;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:**
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

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

Вид деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технического 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;
- уметь:**
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
  - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
  - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
  - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами, применять коммуникативные умения;
  - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
  - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
  - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- знать:**
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
  - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальное направление в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Вид деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

**иметь практический опыт:**

- 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.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию

**знать:**

- ассортимент сложных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных и горячих десертов;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Вид деятельности: Организация работы структурного подразделения

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения/бригады;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения/бригады;
- принятия управленческих решений;

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией;

- определять свои возможности в предпринимательской деятельности;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- анализировать и оценивать ситуации экономической жизни общества;
- принимать решения в сложной экономической ситуации.

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады/команды;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей.
- значение языковых и этических норм для достижения коммуникативных задач;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- понятие и сущность предпринимательской деятельности;
- вопросы правового регулирования предпринимательской деятельности;
- особенности осуществления предпринимательской деятельности;
- основные экономические показатели деятельности малого предприятия;
- формы поддержки предпринимательства.

### **1.3 Организация практики**

Для проведения практики в техникуме разработана следующая документация: положение о практике; рабочая программа производственной и учебной практики; договоры с предприятиями по проведению практики; приказ о распределении обучающегося , по предприятиям.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят: проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики; установление связи с руководителями практики от организаций; разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики; осуществление руководства практикой; контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми; совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающийся, освоенных им в ходе прохождения практики; разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении практики обязаны: полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики; соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

### **1.4. Количество часов на освоение программы преддипломной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающегося , практики в объеме 144 часа, в распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Таблица 2.1 - Тематический план программы преддипломной практики

№ п / п	Раздел дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающегося 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

### Тематический план

Номер темы	Содержание задания	Количество дней
1.	Ознакомление с предприятием	2
2.	Организация работы производства. Стажировка в качестве 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)

### 3.Содержание обучения по производственной (преддипломной) практики

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Вид работ 1.Ознакомление с предприятием. Организационно - правовая деятельность предприятия общественного питания.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.1.</b> Ознакомление с предприятием	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.	6
<b>Тема 1.2.</b> Ознакомление с предприятием	Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции.  Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий».	6
<b>Тема 1.3.</b> Ознакомление с предприятием	Информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты труда в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», которые разработаны в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей», «О сертификации продукции и услуг»  Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6
<b>Вид работ 2. Организация работы производства. Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.</b>		
<b>Тема2.1.</b> Должностные обязанности заведующего производством	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требований к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).  Изучение основных категорий производственного персонала на предприятии.	6
<b>Тема 2.2.</b> Правила заключения договора о материальной ответственности с	Ознакомление с режимом труда и отдыха работников производственной групп предприятия, существующей организации труда	6

работниками производства.	на производстве. Участие в составлении графиков выхода на работу работников производства. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени	
<b>Тема 2.3.</b> Структура производства и порядок оперативного планирования работы производства.	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	6
<b>Тема 2.4.</b> Нормативная и технологическая документация предприятия общественного питания	Изучение должностной инструкции администратора и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к обслуживающему персоналу. Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии. Формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная).	6
<b>Тема 2.5.</b> Организация труда и отдыха работников производственной группы предприятия	Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и пр.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени. 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.).	6
<b>Тема 2.6.</b> Организация контроля производственной и технологической дисциплины	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.	6
<b>Вид работы 3. Организация обслуживания потребителей. Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)</b>		<b>42</b>
<b>Тема 3.1.</b> Должностные обязанности администратора	Изучение должностной инструкции администратора и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к обслуживающему персоналу. Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии. Формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная).	6

Правила заключения договоров о материальной ответственности.	Правила заключения договоров материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей	6
<b>Тема 3.3.</b> Ознакомление с организацией труда работников зала	Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков посуды, уборщиц торговых помещений и др. Расстановка работников по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем). Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.).	6
<b>Тема 3.4.</b> Изучение меню, карты вин и коктейлей	Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день.	6
<b>Тема 3.5.</b> Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале	Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.	6
<b>Тема 3.6.</b> Особенности, формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания.	Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP).  Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	6
<b>Тема 3.7.</b> Использование информационных ресурсов для обеспечения процесса обслуживания на предприятии	Ознакомление с меню и прейскурантами, их содержанием и оформлением. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, проведение программ варьете, концертов, видеопрограмм и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и	6

	др.). (Выполняется при наличии условий на базах предприятий).	
<b>Вид работ 4. Организация управления. Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия.</b>		54
<b>Тема 4.1.</b> Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия.	Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.  Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда	6
<b>Тема 4.2.</b> Изучение структуры штата предприятия	Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника.	6
<b>Тема 4.3.</b> Изучение форм оплаты труда	Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения.	6
<b>Тема 4.4.</b> Ознакомление с основной деятельностью руководителя предприятия общественного питания.	Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	6
<b>Тема 4.5.</b> Анализ рабочего дня руководителя.	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.	6
<b>Тема 4.6.</b> Ознакомление со служебной и распорядительной документацией предприятия.	Ознакомление со служебной и распорядительной документацией (приказов, распоряжений), их оформлением. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	6
<b>Тема 4.7.</b> Организация коммерческих связей с поставщиками.	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.	6

<b>Тема 4.8.</b> Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии	Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.	6
<b>Тема 4.9.</b> Работа в качестве дублера руководителя предприятия	Работа в качестве дублера руководителя предприятия Заклучение договоров о материальной ответственности работников торговой группы предприятий. Составление графиков выхода на работу и работников ПОП. Правильная расстановка работников по участкам, проведение инструктажа с работниками ПОП Подготовка зала к обслуживанию и контроль за работой , 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. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставление услуг, культуры обслуживания.	6
<b>Дифференцированный зачет</b>		6
<b>Всего</b>		144

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы преддипломной практики проходит на предприятиях общественного питания города и района.

Для обеспечения свободного доступа обучающихся к сети Интернет, во время учебных занятий и в период внеаудиторной деятельности, предусмотрены занятия в компьютерных классах и информационных центрах.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение и реализацию образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной деятельности (ВД) и методические указания, размещенные в локальной сети техникума.

### 4.2 Информационное обеспечение преддипломной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. Изд. 3-е, стер. – Ростов н/Д:Феникс, 2012 г.- 374 с.
2. Бутейкис, Н.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник /Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова.- М.: Академия, 2012. – 300 с.
3. Шатун Л.Г. Кулинария: учебное пособие / для студ. учреждений сред. проф. образования Л.Г. Шатун– 6-е изд., стер.-М.:«Академия», 2014.–320 с
4. Харченко Н. Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум : учебное пособие / для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова .– 7-е изд., стер.М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304 с.,[8] с.цв.ил.
5. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учебное пособие / для студ. учреждений сред.проф.образования /Н.И. Дубровская – 4-е изд.-М.:«Академия», 2014.–240 с.
6. Качурина Т.А.Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие / для нач. проф. образования / Т.А. Качурина.- 2-е изд.,стер.,– М.: Издательский центр Академия, 2012.– 176 с.

Дополнительные источники:

- 7 Могильный М.П.,Шлепенская Т.В., Могильный А. М. Справочник работника общественного питания / Под редакцией М.П.Могильного. – М. ДеЛи плюс, 2011. – 656 с
- 8 Джабоева А. С., Тамова М. Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб.пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — М.: Магистр: ИНФРА\_М, 2012. — 256 с.
- 9 Потапова И.И. калькуляция и учет: учеб.учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. - М.: Издательский центр « Академия», 2012. - 176 с.
- 10 Журналы: Питание и общество// Ресторан //Ресторанные ведомости // Вы и ваш ресторан // Гастрономъ //Ресторанный бизнес //Ресторатор //Гостиница и ресторан //Секреты кулинарии //Ресторатор //Трюфель и др.

Интернет-ресурсы

11. [www. biblioclub ru](http://www.biblioclub.ru). Университетская библиотека онлайн
12. [www.gpntb.ru](http://www.gpntb.ru) Государственная публичная научно-техническая библиотека России
13. [www. 100 menu. ru](http://www.100menu.ru) Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

Законодательные и нормативные документы

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко.- К.: Арий, 2013. – 680с.: ил.
15. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания Под. ред. П.М.Могильного, В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых. / Авт.-сост.: А.А.Астрейкова, П.Д.Матвеев, Т.П.Ананич.– Минск: Харвест, 2011.– 800с.
17. Письмо от 7 июня 1999 г. N 21-9/410 О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании
18. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6.11. 2001 г. Заключение от 25 июня 2012 года
19. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Изменения и дополнения N 4, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 31.03.2011 N 29.
20. ГОСТ Р 53996-2010 Национальный Стандарт РФ. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания . Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30.11. 2010 г. N 577-ст. Дата введения - 1 января 2012 года
21. ГОСТ Р 53105-2008 Национальный Стандарт Р Ф. Услуги общественного питания . Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12. 2008 г. N 514-ст. Дата введения - 1 января 2010 года
22. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 31.12.2014 N 493-ФЗ (ред. от 13.07.2015)

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

По итогам преддипломной практики аттестуются обучающиеся, выполнившие программу и представившие индивидуальные отчеты. Формой итогового контроля прохождения практики или ее этапа является зачет с оценкой. Зачет проводится в форме защиты письменных отчетов, составленных в соответствии с требованиями программы преддипломной практики на основании утвержденного задания по преддипломной практике и отзыва руководителя практики от предприятия.

Письменные отчеты по преддипломной практике каждого обучающегося вместе с характеристиками - отзывами и анкетами с предприятий хранятся в техникуме .

Защита отчетов проводится руководителем преддипломной практики от техникума. Результаты зачета оформляется зачетной ведомостью, подписанной руководителем практики от техникума.

Оценка по преддипломной практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающегося.

Ликвидация задолженности по преддипломной практике производится в сроки, установленные для ликвидации академических задолженностей по теоретическим дисциплинам.

Обучающиеся, не выполнившие программу преддипломной практики по уважительной причине, направляются на нее повторно, в свободное от учебы время в течение последующего семестра. При этом в приказе устанавливается срок отчетности по практике.