

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
Е.Ю. Лешинская
01.09.2016г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Форма обучения очная, заочная

Составитель программы:

Лысенко Дмитрий Александрович, мастер производственного обучения
ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права

Программа одобрена на заседании ПЦК
протокол №1 от «01» сентября 2016 г

Председатель ПЦК  Н.А. Михалева

Иркутск

Программа преддипломной практики составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базового уровня.

Организация-разработчик:

Частное профессиональное образовательное учреждение Иркутский техникум экономики и права

Программу составил:

Маркова Ирина Ивановна, преподаватель ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права.

Программа одобрена на заседании ПЦК экономических и технологических дисциплин

Протокол № 1 от 01.09.2019 г.

Председатель ПЦК Михалева Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. МЕСТО В ППССЗ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. ОБЪЕМ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ..... | 14 |
| 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ..... | 14 |
| 5. ПЕРЕЧЕНЬ ИЗУЧАЕМЫХ ВОПРОСОВ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ (СОДЕРЖАНИЕ ДНЕВНИК-ОТЧЕТ-ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ) | 16 |
| 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДНЕВНИК-ОТЧЕТ-ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ..... | 18 |
| 7. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДНЕВНИК-ОТЧЕТ-ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ | 19 |
| 8. АТТЕСТАЦИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРАКТИКИ | 21 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | 22 |

1. МЕСТО В ППССЗ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базового уровня, разработанной в соответствии с ФГОС СПО (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится с целью овладения студентами профессиональным опытом, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности. Прохождение преддипломной практики базируется на основе полученных студентами знаний и умений за весь период обучения.

Целью преддипломной практики является отработка приобретенных умений, навыков, знаний и компетенций практической профессиональной деятельности в заданных условиях, а также подготовка аналитических материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Базами практики являются предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм с достаточным для написания выпускной квалификационной работы уровнем организации процессов производства и обслуживания.

Программа преддипломной практики может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии

среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

Таблица 1 – Общекультурные и профессиональные компетенции

| Код компетенции | Расшифровка | Планируемые результаты |
|-----------------|--|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Знать: основные понятия и термины общественного питания; Уметь определять основные типы предприятий обществ.питания; Владеть: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | знать: основные термины; уметь: анализировать технологию приготовления блюд, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); владеть: методами работать в команде и самостоятельно |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения владеть: навыками предотвращения опасности |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | знать: правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; уметь: проводить расчеты по формулам; владеть: основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации |

| | | |
|--------|--|--|
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | <p>знать: виды сопроводительных документов на различные группы товаров</p> <p>уметь: организовать технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p> <p>владеть: навыками анализа закупок и продаж (сбыт) товаров</p> |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | <p>знать: основные принципы управленческой деятельности;</p> <p>уметь: демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности;</p> <p>владеть: приемами эффективного общения</p> |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | <p>знать: - законы и закономерности происхождения социально-политических явлений и событий;</p> <p>уметь: аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным социальным ситуациям и к главным в них действующим лицам;</p> <p>владеть: навыками публичной и научной речи</p> |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | <p>знать: тенденции развития современного социума и мирового сообщества;</p> <p>уметь: анализировать происходящие в стране и мире социально-политические факты и события;</p> <p>владеть: навыками работы с информацией</p> |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | <p>знать: нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах;</p> <p>уметь: составить и оценить меню с использованием различных видов оборудования и технологии приготовления;</p> <p>владеть: навыками составления рационов для различных групп населения</p> |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | <p>знать: требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычей головы в охлажденном и мороженом виде; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов мяса, мясопродуктов; технику обработки мяса, мясопродуктов; способы минимизации отходов при нарезке и обработке мяса, мясопродуктов; правила хранения мяса, мясопродуктов;</p> <p>уметь: принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса 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 для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p> <p>владеть: навыками организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; навыками разработки</p> |

| | | |
|--------|--|--|
| | | <p>ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса, для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса</p> |
| ПК 1.2 | <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p>знать: виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов рыбного сырья; технику обработки рыбного сырья; способы минимизации отходов при нарезке и обработке рыбного сырья; правила хранения рыбного сырья;</p> <p>уметь: выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы 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 рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p> <p>владеть: навыками организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного рыбы</p> |
| ПК 1.3 | <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> | <p>знать: способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов домашней птицы, гастрономических товаров; технику обработки домашней птицы, гастрономических товаров; способы минимизации отходов при нарезке и обработке домашней птицы, гастрономических товаров; правила хранения домашней птицы, гастрономических товаров;</p> <p>уметь: обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из 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 птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>владеть: навыками контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы; навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для</p> |

| | | |
|---------|---|--|
| | | сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | <p>знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; способы сервировки, варианты оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок температуру подачи;</p> <p>уметь: выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении легких и сложных холодных закусок.</p> <p>владеть: навыками проверки качества продуктов для приготовления легких и сложных холодных закусок.</p> |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | <p>знать: температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и гарниров, температуру подачи;</p> <p>владеть: навыками приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки, оформления, отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | <p>знать: варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>уметь: выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных соусов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; использовать различные технологии приготовления сложных</p> |

| | | |
|--------|---|---|
| | | <p>холодных соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; оценивать качество и безопасность сложных холодных соусов различными методами;</p> <p>владеть: навыками декорирования блюд сложными холодными соусами; разработки ассортимента сложных холодных соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, варианты декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных соусов</p> |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | <p>знать: ассортимент сложных супов</p> <p>уметь: принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных супов; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных супов, температуру подачи;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента сложных супов</p> |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | <p>знать: требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;</p> <p>уметь: проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных супов; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>владеть: навыками организации технологического процесса приготовления сложных супов</p> |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | <p>знать: варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; технику обработки овощей, грибов, пряностей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога; температурный режим и правила приготовления простых и сложных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,</p> |

| | | |
|---------|---|---|
| | | <p>способы сервировки, варианты оформления и подачи простых и сложных блюд и гарниров, температуру подачи; виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного пользования</p> <p>уметь: выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>владеть: навыками приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса | <p>знать: органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы, мяса; способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных блюд из рыбы, мяса;</p> <p>уметь: выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; температурный режим и правила приготовления сложных блюд из рыбы, мяса;</p> <p>владеть: навыками сервировки и оформления сложных блюд из рыбы, мяса; разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса; организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса; приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных блюд из рыбы, мяса; контроля безопасности сложных блюд из рыбы, мяса</p> |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | <p>знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения;</p> <p>владеть: навыками организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостручных кондитерских изделий; разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного</p> |

| | | |
|---------|---|---|
| | | хлеба; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | <p>знать: виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки изделий; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения;</p> <p>владеть: навыками оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции</p> |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | <p>знать: технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>уметь: определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; органолептически оценивать качество продуктов для мелкоштучных кондитерских изделий; принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки; определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения;</p> <p>владеть: навыками приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции</p> |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных | <p>знать: методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>уметь: выбирать различные способы и приемы приготовления</p> |

| | | |
|--------|---|---|
| | полуфабрикатов, использовать их в оформлении | <p>сложных отделочных полуфабрикатов органолептически оценивать качество продуктов для сложных отделочных полуфабрикатов; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>владеть: навыками изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | <p>знать: правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты оформления и подачи сложных холодных десертов, температуру подачи;</p> <p>уметь: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>владеть: навыками приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции</p> |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | <p>знать: варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных горячих десертов, температуру подачи;</p> <p>уметь: принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>владеть: навыками оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности</p> |

| | | |
|---------|--|---|
| | | готовой продукции |
| ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. | <p>знать: организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; правила планирования основных показателей производства продукции общественного питания; правила организации закупок и контроля движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве; правила разработки различных видов меню и рецептур кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей; правила организации производства продукции питания для коллективов на производстве; правила организации производства продукции питания в ресторане.</p> <p>уметь: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</p> <p>владеть: механизмами формирования заработной платы; формы оплаты труда</p> |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями | <p>знать: процедуру органолептической оценки качества сырья для приготовления сложной кулинарной продукции;</p> <p>уметь: выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд и соусов;</p> <p>владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции</p> |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива | <p>знать: правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; 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 проведения бракеража;</p> <p>уметь: соблюдать санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде в условиях пищевого производства;</p> <p>владеть: навыками соблюдения личной гигиены, поддержания в чистоте рабочего места, проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря</p> |
| ПК6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | <p>знать: порядок оформления табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>уметь: вести табель учета рабочего времени работников; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>владеть: методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)</p> |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-дневник-отчет-отчетную документацию | <p>знать: формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>уметь: оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>владеть: навыками работы с типовыми формами документов</p> |

3. ОБЪЕМ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика проводится в сроки, определенные базовым учебным планом. Время проведения преддипломной практики определяется графиком учебного процесса.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 144 часа.

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

Форма итогового контроля: итогом преддипломной практики является недифференцированный зачет.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Во время своего пребывания на предприятии студент должен собрать и проанализировать информацию о реальной деятельности исследуемого предприятия.

Прохождение студентами преддипломной практики осуществляется только на основе договоров, заключенных между ЧПОУ ИТЭП и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми указанные предприятия (организации) обязаны предоставить места для прохождения практики студентами.

Руководитель преддипломной практики студентов:

- обеспечивает студентов учебно-методической и иной документацией (программами, индивидуальными заданиям на практику, и т. д.);
- систематически консультирует студентов по вопросам прохождения практики;
- доводит до студентов требования по ведению дневник-отчетов-дневник-отчет-отчетов по практике;
- принимает дневник-отчеты-дневник-отчет-отчеты студентов, организует их защиту;
- организует хранение на кафедре документации о проведении практики.

Руководитель практики от предприятия:

- организует практику студентов в соответствии с программой и заключённым договором (соглашением);
- проводит со студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, знакомит их с предприятием (организацией), предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики студентами знаний по вопросам в области экономики, организации и управления торгово-технологическим процессом, рекламы, логистики и применяемым технологиям, а также технике безопасности и т.п.;
- по окончании практики дается характеристика прохождения студентом преддипломной практики. Отмечается уровень теоретической и практической подготовки студента при выполнении программы практики, степень проявления инициативы и творчества, трудовая дисциплина, упущения и недостатки.

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

Дневник-отчет-отчет содержит в себе конкретный полученный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а также выводы и рекомендации по повышению эффективности производственно-торгового процесса.

В период практики студент выполняет работы в соответствии с заданием на рабочем месте под руководством штатного работника предприятия и в этом случае он может рассматриваться как стажер, дублер, практикант, ассистент, помощник и т.д. Разрешается зачислить студентов в период прохождения практики временно на штатные должности, если работа в этой должности не противоречит программе практики и не мешает выполнению задания руководителя и программой. Использование студентов на рабочих местах, не предусмотренных программой, в утвержденные учебным планом сроки стажировки не разрешается.

Рабочее время студента-практиканта устанавливается в соответствии с действующим на предприятии (организации) внутренним распорядком и режимом работы. Продолжительность рабочего дня студента-практиканта в период практики не должна превышать при пятидневной рабочей неделе 6 академических часов (в неделю 24 часа)??

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИЗУЧАЕМЫХ ВОПРОСОВ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ (СОДЕРЖАНИЕ ДНЕВНИК-ОТЧЕТ-ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)

Дневник-отчет-отчет о преддипломной практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его деятельность в период практики и подготовленность к выполнению выпускной квалификационной работы.

Дневник-отчет-отчет о преддипломной практике составляется по основным разделам программы с учетом календарно-тематического плана.

Изложение дневник-отчет-отчета должно носить не повествовательный характер, а основываться на аналитических материалах с обязательной оценкой изученного практического опыта, выводами и предложениями по совершенствованию коммерческой деятельности предприятия.

Дневник-отчет-отчет не пишется от первого лица, исключаются формулировки типа «Я рассмотрел», «Целью моей работы», «Я считаю» и т.д. Работа должна быть написана с применением нейтральных формулировок типа «Можно сделать вывод», «Было проведено исследование».

В дневник-отчет-отчете должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

Общими требованиями к дневник-отчет-отчету являются: целевая направленность, логичность изложения материала, полнота освещения вопросов, предусмотренных программой практики, доказательность выводов, грамотность оформления.

Каждое задание предполагает приложение необходимых документов или извлечений из них. Количество приложений не ограничивается, но должно по возможности полно отражать аспекты коммерческой деятельности исследуемого предприятия – базы практики.

В содержательной части дневник-отчет-отчета раскрываются следующие вопросы:

- необходимые сведения о предприятии – базе практики;
- изученный материал по разделам программы преддипломной практики с описанием методики выполнения работ (исследований);
- анализ практического материала по теме выпускной квалификационной работы с выявлением и структурированием проблем, которые студент намерен решать при написании выпускной квалификационной работы;
- выводы и рекомендации студента по совершенствованию отдельных направлений коммерческой деятельности предприятия.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДНЕВНИК-ОТЧЕТ-ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Структура работы отражает основные положения, раскрываемые в дневник-отчет-отчете, и должна быть согласована с целью и задачами излагаемого труда. Объем дневник-отчет-отчета должен составлять 25- 40 страниц.

Структура дневник-отчет-отчета включает:

1. Титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями (Приложение А).
2. Индивидуальное задание на практику (подписанное руководителем практики, принимающим дневник-отчет-отчет) (Приложение Б).
3. Справка о прохождении практики (заполненная руководителем практики на предприятии, с печатями предприятия и подписями).
4. Аттестационный лист (для разных типов ПОП). Характеристику руководителя предприятия (Приложение В);

5. Календарный график практики (Приложение Г) в соответствии с программой;
6. Дневник-отчет-отчет по практике, (Приложение Д) включающий текстовые, табличные и графические материалы, отражающие решение предусмотренных программой практики задач, содержащий Приложения
7. Приложения. (Приложения Е) Приложения не нумеруются.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДНЕВНИК-ОТЧЕТА-ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Дневник-отчет-отчет является результирующим документом студента о прохождении преддипломной практики. Его содержание зависит от специфики предприятия (организации), где осуществлялась практика.

Оформление работы должно быть произведено по ГОСТ 7.32 - 2001.

Оформление работы (должно соответствовать требованиям, предъявляемым к научным работам. Объем работы должен быть в пределах 25-30 страниц печатного текста (без учета приложений). Подготовленный обучающимся текст работы представляется для прочтения руководителю, возможно в электронном варианте. В случае, если работа требует исправлений или корректировки, студент вносит необходимые изменения и поправки. После исправления замечаний студент представляет работу руководителю на рассмотрение.

Текст работы должен быть выполнен печатным способом на одной стороне листа бумаги формата А4 через **полтора интервала**. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (кегель **не менее 12**). Используется 10-14 шрифт (TimesNewRoman), 14 – в тексте, 12 – в таблицах, 10 – в сносках. Межстрочный интервал – 1.5. , в таблицах – 1. Абзацный отступ должен быть одинаков и равен 1,25. При

этом, должны соблюдаться следующие размеры полей: **правое – 15 мм, верхнее - 10 мм, левое – 30 мм, нижнее - 20 мм.** Работа должна быть оформлена аккуратно и переплетена.

Изложение материала должно быть четким, логичным. Текст работы должен быть тщательно выверен обучающимся. Он несет полную ответственность за опечатки и ошибки, возникшие вследствие перепечатки.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Заголовки разделов следует располагать по центру и печатать с заглавной буквы - строчными буквами, не подчеркивая, без точки в конце.

Нумерация:

- *Страницы* следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа. На титульном листе номер страницы 1 не ставится, но включается в общую нумерацию работы. Оглавление считается страницей под номером 2.

- *Перечисления.* Внутри пунктов и подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечисления следует, ставит дефис(-). Также допустимы буквенные перечисления. Например: а) б) в)

Использование маркеров запрещено!

8. АТТЕСТАЦИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРАКТИКИ

По итогам преддипломной практики аттестуются студенты, выполнившие программу практики и представившие индивидуальные дневник-отчет-отчеты. Формой итогового контроля прохождения практики или ее этапа является зачет.

Аттестация проводится в форме защиты письменных дневник-отчет-отчетов, составленных в соответствии с требованиями программы практики на основании утвержденного задания на практику, с учетом содержания дневник-отчета прохождения практики и отзыва руководителя практики от предприятия.

Письменные дневник-отчет-отчеты по практике каждого студента вместе с характеристиками с предприятий хранятся на кафедре в течение всего периода обучения студента.

Для защиты дневник-отчет-отчета и получения зачета по практике студентам, проходящим практику в г. Иркутск, выделяется 2 дня (со срока окончания практики). Защита дневник-отчет-отчетов по практике проводится руководителем практики. В процессе защиты дневник-отчет-отчета по практике студент должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов, включаемых в выпускную квалификационную работу, оценить их полноту и объем, которые необходимо выполнить для завершения выпускной квалификационной работы.

По результатам руководитель практики выставляет Зачет или Незачет. Результаты оформляются ведомостью.

ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение А
Оформление титульного листа

Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ-ДНЕВНИК-ОТЧЕТ-ОТЧЕТ
по производственной практике

Производственная преддипломная практика
этап практики (по профилю специальности/ преддипломная)

20.04.2019-17.05.2019
период практики

Организация:

Юр.назв (ООО..., , назв
самого кафе)

Выполнил:

фио

ФИО

*19.02.10 Технология продукции общественного
питания*

специальность

Оценка за практику:

ТПо-16-9

зачтено / не зачтено
(нужное подчеркнуть)

Проверил:

И.И. Маркова

ФИО руководителя практики от ИТЭП

2019г.
Иркутск

Приложение Б.

Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

(в соответствии со спецификой деятельности предприятия)

ФИО практиканта: _____

Организация: _____

Специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Группа: _____ Период практики: _____.

Этап практики: Производственная преддипломная

(производственная по профилю специальности, производственная преддипломная, учебная)

Проф. модуль: _____

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов, тем, выполнение работ | Содержание задания, состав выполнения работ | Объем часов |
|---|---|-------------|
| <u>Раздел 1</u> Ознакомление с предприятием | 1.1 .Ознакомление с организационно-правовой формой предприятия, типом и классом, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, контингентом питающихся. 1.2. Ознакомление с составом складских, производственных, торговых, административных помещений, характером производства. 1.3. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Изучение правильности расположения блюд в меню. 1.4. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и с правилами противопожарной безопасности. | 16 |
| <u>Раздел 2</u> Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха | 2.1. Ознакомление с должностной инструкцией начальника цеха, квалификационными обязанностями бригадира. 2.2. Ознакомление с горячим и холодным цехом, организацией рабочих мест, наличием и состоянием технологического оборудования, санитарном состоянием цеха. 2.3. Участие в процессе приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции. Научиться выполнять составление производственной программы цеха, рассчитывать количество сырья и продуктов, необходимых для обеспечения производственной программы (сырьевая ведомость). 2.4. Участие в получении сырья, оценке качества, проверке наличия сертификатов соответствия, качественных удостоверений. | 30 |

| | | |
|---|--|-----------|
| | <p>2.5 .Планирование организации труда в цехе и составление графика выхода на работу сменами.</p> <p>2.6. Осуществление оперативного контроля за расходом сырьем, соблюдением последовательности технологического процесса.</p> <p>2.7. Ознакомление с нормативной документацией, предприятия. Оформление удостоверения о качестве и других сопроводительных документов при отпуске готовой продукции из цеха.</p> <p>2.8. Ознакомиться с организацией учета, составлением и порядком предоставления дневник-отчет-отчетности и производственной деятельности цеха.</p> | |
| <p><u>Раздел 3</u> Работа в качестве дублера заведующего производством</p> | <p>3.1. Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством.</p> <p>3.2. Изучение порядок заключения договоров о материальной ответственности со всеми материально-ответственными работниками производства.</p> <p>3.3. Ознакомление с материально-техническим оснащением предприятия.</p> <p>3.4. Научиться составлять план-меню следующий день. Научиться составлять варианты для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, пожеланий заказчика, состава гостей.</p> <p>3.5. Получить навыки работы со сборником рецептов нормами закладки продукта, отходов.</p> <p>3.6. Участие в снятии остатков сырья, п/ф и готовой продукции на производстве и заполнении инвентаризационной ведомости.</p> <p>3.7. Проведение органолептический анализ готовой продукции, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>3.8. Контроль мероприятия по дезинсекции, дератизации предприятия.</p> <p>3.9. Изучить порядок организации вывоза твердых бытовых отходов на предприятии.</p> <p>3.10. Ознакомление с организацией проведения генеральных и текущих уборок производственных помещений.</p> <p>3.11. Осуществление контроля за правильностью дезинфекции столовой посуды .</p> | <p>36</p> |

| | | |
|---|---|-----------|
| <p><u>Раздел 4</u> Работа в качестве дублера техника-технолога</p> | <p>4.1 Ознакомление с должностной инструкцией техника технолога. 4.2. Изучить методику расчета выхода продукции (мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов; готовых блюд.) 4.3. Составление актов проработки на потери при холодной обработке и тепловой. 4.4. Научиться разрабатывать новое блюдо, оформлять необходимую документацию. Привести пример. 4.5. Ознакомление с процессом контроля за технологическим процессом приготовления блюд и полуфабрикатов, контролем условий и сроков хранения.</p> | <p>24</p> |
| <p><u>Раздел 5</u> Работа в качестве дублера руководителя предприятия</p> | <p>5.1. Изучить права и обязанности руководителя предприятия. 5.2. Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами и подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Ознакомление с формами оплаты труда на данном предприятии, формами поощрения. 5.3 Проанализировать рабочий день руководителя. 5.4 Изучить оценку стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организационных способностей. 5.5. Научиться составлять служебную и распорядительную документацию. 5.6. Отражение в дневник-отчете-дневник-отчет-отчете ознакомления с организацией рабочего места руководителя, техническими средствами. 5.7. Ознакомление с организацией снабжения предприятия. Изучить содержание и порядка заключения договоров поставки. 5.8. Изучить с порядок осуществления контроля за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Сбор статистических данных по некоторым аспектам работы предприятия (наиболее продаваемые позиции меню; позиции меню, являющиеся высоко маржинальными; периоды работы с высоким товарооборотом; и т.д.) Анализ деятельности предприятия.</p> | <p>26</p> |
| <p>Составление дневник-отчет-отчета о преддипломной практике</p> | | <p>12</p> |

Итого 144 часа

Руководитель практики (ИТЭП) _____ Маркова Ирина Ивановна _____
ФИО

« _____ » _____ апреля _____ 202 _____ г.

Подпись

Приложение В

Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по производственной (преддипломной) практике

ФИО практиканта: _____
Специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания _____
Группа: _____ Форма обучения: _____
Период: _____ 20.04.19.-17.05.19. _____ в объеме часов: _____ 144ч _____
Организация: _____
Адрес организации: _____ Дистанционно _____

Виды работ, выполненных обучающимся за период практического обучения:

| № | Виды работ | Качество выполнения |
|---|---|--|
| 1 | Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 2 | Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 3 | Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 4 | Организация и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 5 | Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 6 | Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |

| | | |
|----|--|--|
| 7 | Организация и проведение приготовления сложных супов | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 8 | Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 9 | Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 10 | Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 11 | Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 12 | Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 13 | Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 14 | Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 15 | Организация и проведение приготовления сложных холодных десертов | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 16 | Организация и проведение приготовления сложных горячих десертов. | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 17 | Участие в планировании основных показателей производства | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 18 | Планирование выполнения работ исполнителями | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 19 | Организация работы трудового коллектива | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 20 | Контроль хода и оценка результатов выполнения работ исполнителями | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |
| 21 | Ведение утвержденной учетно-дневник-отчет-отчетной документации | Соответствует данному виду работ и требованиям организации |

В результате практического обучения оформил(а) самостоятельно отчёт по практике установленной формы в соответствии с заданием на практику и (или) рабочей программой по практике.

Оценка за практику: зачтено / не зачтено (нужное подчеркнуть).

КТЕРИСТИКА

За время прохождения производственной преддипломной практики
_____ показал(а)
(ФИО обучающегося)

устойчивый интерес к избранной специальности, выполнял(а) задания по практике качественно, ответственно, своевременно.

проявил(а) умения самоорганизации, правильного выбора алгоритма деятельности для достижения оптимального результата при работе с документами.

Эффективно организовал(а) дистанционную работу по сбору необходимой информации, документов, оформлению приложений к дневник-отчету-дневник-отчет-отчету.

Проявил(а) грамотность при составлении служебных и иных документов в соответствии с профилем деятельности организации.

В общении с руководителем практики проявлял(а) такт, доброжелательность, уважение, внимательность.

Проявил(а) способность к самоанализу и коррекции результатов проделанной работы.

По материалам работы оформил(а) самостоятельно дневник-отчет-отчёт по практике установленной формы.

В ходе производственной практики узучил(а) практический опыт по направлению деятельности организации и теме выпускной квалификационной работы.

« _____ » _____ 201_ г.

Руководитель практики от ЧПОУ ИТЭП:

Преподаватель

Маркова И.И. _____

должность

подпись

ФИО

Приложение Г

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ПРАКТИКИ

ФИО практиканта: _____ Зарубина Екатерина Сергеевна _____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа: ТПо-16-9 Форма обучения: Очная.

Период: 20.04.2019 - 17.05.2019 в объеме часов: 144.

Вид практики: производственная преддипломная, производственная по профилю специальности, учебная (нужное подчеркнуть).

| Дата | Виды работ |
|---|--|
| Кроме выходных и праздничных | |
| Напр. 20.04. (напоминание: 1 день-4.5-5 часов) | Ознакомление с организационно-правовой формой предприятия, типом и классом, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, контингентом питающихся. |
| 21.04. | Ознакомление с составом складских, производственных, торговых, административных помещений, характером производства. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. |
| 22.04 | Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. Изложение в дневник-отчете-дневник-отчет-отчете данные сведения. Оформление приложения. |
| 23.04. | |
| | |
| | |
| | |

Приложение Д

ФОРМА ДНЕВНИК-ОТЧЕТА

| № п/п | Дата | математика и содержание выполненной работы студентом-практикантом |
|----------|------|--|
| | | |

Приложение Е

Примерный перечень документов/материалов, прилагаемых в качестве приложений к дневник-отчет-отчету по преддипломной практике специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

- 1 Табель учета рабочего времени (заполненный).
- 2 Техничко-технологическая карта .
- 3 Фрагмент бракеражного журнала, журнала Здоровья, проверки температурного режима холодильников (документы контроля согл. ХАССП, если введен)
- 4 Должностные инструкции (зав.производством, техника-технолога, повара, кондитера), штатное расписание.
- 5 Схема планировки производственных помещений и торгового зала (наличие и использование технических средств управления), с расстановкой оборудования.
- 6 Нормативная документация (СанПин, ГОСТы, Сб Рец, ТТК, СП)
- 7 Заключение договоров с поставщиками и хозяйственными службами (Договора на приобретение сырья и продовольствия, предметов материально-технического назначения; договора на дезинсекцию, дератизацию; на ремонт помещений; на проверку пож-сигн

системы; договор с Роспотребнадзором на взятие проб и замеры; на ремонт оборудования; Акты проверок на весоизмерительное оборудование и мерную тару. Также акты выполненных работ по ним)

8 Производственная программа на день, цикл или месяц.

9 Требование-накладная, накладная на выдачу сырья, акты списания.

10. Акты перемещения, выдачи готовой продукции, заборный лист.

11. Меню или план-меню

12 Акт боя, лома посуды.

13.Фрагмент журнала инструктажа по технике безопасности, проверке средств пожаротушения, проведения плановой эвакуации 1 раз в 6 месяцев сотрудниками предприятия общественного питания.

14 Внутренние приказы директора

15 Формы поощрения или наказания работников.

16 Фотоматериалы (предприятия, торгового зала, цехов)

17 Документы по рекламной деятельности на предприятии (если имеется)

18 Анализ технологического процесса на предприятии (контрольные точки).

19. Документы. Подтверждающие качество сырья и материалов(Сертификаты соответствия, качественное удостоверение, справка формы Т4 и т.д.)

20. Документы по контролю за работой поваров (инвентаризационная ведомость)

21. Документы бухгалтерии, в т.ч. калькуляция.

22. Документация по анализу деятельности предприятия общественного питания за период.

(Информация может быть конфиденциальной, не обязательна к предоставлению в полном объеме)

Приложение Ж

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СТУДЕНТАМ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

1. Полностью выполнять рабочую программу преддипломной практики.
2. Регулярно вести дневник-отчет, предъявлять его руководителям практики от вуза и от производства для проверки
3. Соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, в том числе правила перемещения по территории и предприятию предприятия:
 - перед началом практики пройти медицинский осмотр с оформлением медицинской книжки;
 - содержать в чистоте свое рабочее место;
 - поддерживать порядок на предприятии и в цехах;
 - правильно и по назначению использовать оборудование и инвентарь;
 - быть вежливым и предупредительным
 - Запрещено на предприятиях общественного питания: курить; жевать и дегустировать товар; создавать брак на складе и в торговом зале; лазить по стеллажам; кататься на тележках и погрузчиках; разговаривать по сотовому телефону
 - Запрещено ходить в наушниках; покидать самостоятельно рабочее место; находиться в раздевалке во время рабочей смены; выходить вовремя работы с предприятия и территории предприятия.
4. Соблюдать трудовую и производственную дисциплину.
5. Изучить и строго соблюдать нормы техники безопасности и охраны труда, правила пожарной безопасности;
6. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.
7. Соблюдать технологию приготовления кулинарной продукции и правильно применять технологические приемы приготовления пищи.
8. Выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве.
9. Изучать и применять высокопроизводительные приемы и способы труда квалифицированных рабочих.
10. Самостоятельно осуществлять мероприятия по наиболее эффективному использованию рабочего времени, электроэнергии, инструментов, механизмов.
11. Посещать занятия и консультации, проводимые руководителями практики от учебного заведения.
12. При изменении базы практики, иных изменениях в период прохождения практики ставить в известность руководителя практикой.