

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 12.03.2025 16:05:44

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503509a4b8a637f37303944

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Кафедра разработчик

Технологии торговли и общественного питания

Год набора

2021, 2022

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Целями производственной (преддипломной) практики является углубление у обучающихся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной (преддипломной) практики являются: применение полученных теоретических знаний в процессе обучения в условиях производства, проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности и сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно - правовых форм.

В основу практического обучения обучающихся положены следующие принципы:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой обучающихся;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения ППССЗ СПО и сдачи обучающимся всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.2. Требования к результатам освоения практики

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта, обучающегося в организациях различных организационных правовых форм, на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики обучающийся должен совершенствовать сформированные в ходе освоения профессиональных модулей **общие компетенции**, включающие в себя следующие способности:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

и профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

По окончании практики студент сдаёт дневник, отчет в соответствии с содержанием календарно-тематического плана, и характеристику по установленной форме.

1.3. Базы практики

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей на предприятиях общественного питания. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными аппаратно – программными средствами;
- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется кафедрой на основании приказа директора колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности (далее - организация) на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и институтом.

В договоре стороны оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления обучающихся на производственную (преддипломную) практику.

1.4. Организация практики

Для проведения производственной (преддипломной) практики в колледже разработана следующая документация:

- положение «О практической подготовке обучающихся в АНПОО «Академический колледж»;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности;
- договоры с организациями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- календарно-тематический план.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- осуществление руководства практикой;
- ежегодное обновление содержания рабочей программы производственной (преддипломной) практики;
- 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;
- организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, освоенных им в ходе прохождения практики совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной (преддипломной) практики для обучающихся проводятся консультации по выполнению программы практики по следующим основным разделам:

- ознакомление с организацией;
- изучение работы отделов организации;
- выполнение календарно-тематического плана;
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы;
- оформление отчётных документов по практике.

Обучающиеся при прохождении производственной (преддипломной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка действующие в организациях;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.5. Контроль работы обучающихся и отчётность

По итогам производственной (преддипломной) практики обучающиеся представляют на кафедру дневник, отчёт по практике согласно календарно-тематическому плану, характеристику от руководителя практики от организации и аттестационный лист.

Обучающиеся, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

Критериями оценки преддипломной практики является степень освоения:

- профессиональных и общих компетенций, соответствующих виду деятельности;
- практического опыта и умений.

Оценка по преддипломной практике выставляется с учётом характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итогом производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачёт, который выставляется руководителем практики от учебного заведения.

Дифференцированный зачет по 4 - бальной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») по практике приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Критериями оценки являются выполнение тематического плана практики, оформление документов, наличие положительной характеристики с места прохождения практики, о степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

- Оценку «отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, продемонстрировал освоение общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики. Грамотно выполнил содержательная часть отчёта в тесной взаимосвязи с практикой. При этом обучающийся показал умение работать с литературой и нормативными документами, проводить исследования, делать теоретические и практические выводы;

- Оценкой «хорошо» оценивается отчет, в котором выполнены все задания, предусмотренные программой практики. Обучающийся - практикант продемонстрировал освоение общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики, обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает глубокие, исчерпывающие и аргументированные ответы;

- Оценкой «удовлетворительно» оценивается отчет, в котором в основном, соблюдены общие требования, но неполно раскрыты поставленные программой практики вопросы. Обучающийся - практикант продемонстрировал освоение общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики, но посредственно владеет материалом, представленном в отчете, поверхностно отвечает на вопросы, допускает существенные недочеты;

- Оценку «неудовлетворительно» по результатам прохождения практики может получить обучающийся, которому не удалось собрать достаточного материала для выполнения программы практики, получивший отрицательный отзыв руководителя практики от принимающей организации. Ответы на вопросы, даваемые в результате защиты отчета по практике, неправильны и не отличаются аргументированностью. Не освоил общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики.

1.6. Количество часов на освоение программы практики

Программа рассчитана на прохождение обучающимися производственной (преддипломной) практики в объеме - 4-х недель.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной (преддипломной) практики и виды работ

Компетенции (ОК, ПК)	Виды работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество дней (недель)
	Всего	24 дня (4 недели)
	в том числе:	
ОК 1-9 ПК 6.1 – 6.5	<p><i>виды работ по практике:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с предприятием общественного питания: его организационно - правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг. Характер производства, структура предприятия: состав складских, производственных, торговых, административных помещений • Изучение ассортиментного перечня продукции выпускаемой, предприятием общественного питания • Выявление признаков, определяющих тип и класс предприятия общественного питания, подтверждающих соответствие данного предприятия требованиям ГОСТ Р 50762-07 «Классификация предприятий общественного питания» • Знакомство с правилами внутреннего распорядка предприятия общественного питания 	3 дня
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	<p><i>виды работ по практике:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомство со структурой производства: организационно-технологические связи между цехами, организация рабочих мест на предприятии общественного питания (цеха, их планировка, оснащенность, обслуживание) • Анализ соответствия данного предприятия Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья 	3 дня
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	<p><i>виды работ по практике:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с товароведно-технологической характеристикой сырья, документами, подтверждающими качество и безопасность сырья, Правилами и сроками хранения сырья на предприятии общественного питания • Анализ соответствия перечисленных показателей установленным требованиям 	3 дня
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	<p><i>виды работ по практике:</i></p> <p>Контроль технологических операций на стадиях производства блюд, кулинарных и кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знакомство с технологическим процессом, правилами отпуска и сроками хранения готовой продукции; • участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий; • знакомство с сопроводительной документацией на готовую продукцию (маркировочные ярлыки, сертификаты и декларации о соответствии, удостоверение о качестве, накладные) 	5 дней

ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	<i>виды работ по практике:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с санитарными требованиями к личной гигиене персонала организации. Анализ соответствия соблюдения личной гигиены санитарно-эпидемиологическим правилам СП 2.3.6.1079-01 • Знакомство с правилами пожарной безопасности на предприятии общественного питания 	2 дня
ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5	<i>виды работ по практике:</i> Работа с документацией: <ul style="list-style-type: none"> • знакомство с Правилами оказания услуг населению предприятием общественного питания; • знакомство с должностными инструкциями бригадира, метрдотеля, заведующего производством, директора предприятия общественного питания; • знакомство с заполнением товарных накладных, актов на списание, калькуляционных карточек; ведением бракеражного журнала; • участие в составление плана – меню, технико – технологических карт на вырабатываемую продукцию • участие в составлении графика выхода на работу персонала предприятия 	7 дней
	<i>Аттестация</i> Предоставление отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики, характеристики по форме, установленной колледжем. Защита отчета.	1 день

2.2. Методические рекомендации по содержанию производственной (преддипломной) практики

Обучающиеся, проходящие практику в организациях, ежедневно оформляют и заполняют дневник (приложение 1) и отчёт (приложение 2).

Первая страница дневника оформляется в колледже до выхода обучающихся на практику. Обучающийся заносит полную информацию соответственно указанным графам.

Руководитель практики от организации в графах «прибыл на практику.....20_г.» и «выбыл с практики.....20_г.» указывает даты дня начала практики и дня окончания практики.

Календарно - тематический план прохождения практики (стр. 2) обучающийся составляет на основании тематического плана программы практики и согласовывает его с руководителем практики от колледжа.

В раздел «Выполнение заданий по практике» ежедневно заносится информация о деятельности обучающегося на практике согласно составленного и утверждённого календарно-тематического плана.

По окончании периода прохождения практики обучающийся - практикант подает дневник на подпись руководителю практики от организации.

Отчёт должен быть оформлен на рабочем месте и полностью завершён к моменту окончания практики. Содержание и объём отчёта должен соответствовать программе практики. Основой отчёта являются самостоятельно выполненные работы обучающимся в соответствии с программой практики. При направлении на одну базу практики нескольких обучающихся, каждый из них представляет отчёт, который должен быть оформлен самостоятельно и иллюстрирован (эскизы, графики, схемы, таблицы, документы ит.д.). Титульный лист отчёта устанавливается единым для всех специальностей.

В отчёте должны быть представлены выводы, связанные с прохождением практики, рекомендации по улучшению отдельных аспектов деятельности в организации.

Отчёт выполняется на компьютере на одной стороне листа А-4. Таблицы и схемы могут быть выполнены на листах иного формата, но должны быть аккуратно сложены по формату А-4.

Текст отчёта должен быть оформлен в соответствии с Требованиями к оформлению выпускных квалификационных работ, курсовых работ и рефератов колледжа.

Текст работы набирается с помощью персонального компьютера шрифтом Times New Roman размером 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстративном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.), при необходимости 12 пт. может быть меньше, но не менее 10 пт.

Межстрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрационном материале межстрочный интервал - одинарный.

Поля страницы должны быть установлены следующие:

- левое поле – 30 мм,
- правое поле – 15 мм,
- верхнее и нижнее поля – 20 мм.

Каждый абзац начинается с «красной строки». Отступ абзаца – 12,5 мм от левой границы текста.

Каждый абзац должен содержать законченную мысль и состоять, как правило, из 4-5 предложений. Слишком крупный абзац затрудняет восприятие смысла и свидетельствует о неумении четко излагать мысли.

При печати работы необходимо установить запрет «висячих строк», то есть не допускается перенос на новую страницу или оставление на предыдущей странице одной строки абзаца, состоящего из нескольких строк. Следует избегать также оставления на последней строке абзаца одного слова или даже части слова. В этом случае лучше изменить формулировку предложения так, чтобы на последней строке абзаца оставалось не менее трех-четырёх слов.

Каждая глава работы начинается с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Не допускается начинать новый параграф внизу страницы, если после заголовка параграфа на странице остается менее пяти строк основного текста. В этом случае параграф необходимо начать с новой страницы.

Отчёт может состоять из двух частей: основной и приложений. Объем основной части отчёта составляет не более 20 страниц текста. Вторая часть представляет собой приложения к отчёту и может включать схемы, графики, таблицы, документацию организации и т.д.

Основная часть и приложения к отчёту нумеруются сплошной нумерацией. Титульный лист не нумеруется. На следующем листе ставится номер «2».

Материал в отчёте оформляется в следующей последовательности: титульный лист, содержание отчёта, отчёт о выполнении программы по отдельным разделам и приложения. Изложение материалов в отчёте должно быть последовательно, лаконично, логически связано. Отчёт должен быть составлен грамотно и аккуратно оформлен. Последний лист основного текста отчёта подписывается студентом.

Сроки проведения аттестации в течение: 3-х рабочих дней с момента окончания практики.

Перечень документов, необходимых для предоставления к отчету:

- Устав предприятия
- Копия сертификатов на сырье и готовую продукцию
- Должностные обязанности руководителя предприятия, заведующего производством, начальника цеха, администратора зала
- Меню
- Сырьевая ведомость
- Копия бракеражного журнала
- Техничко – технологические карты
- График выхода на работу персонала предприятия
- Схема структуры предприятия

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Нормативные документы:

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. (с изм. и доп. на 01.01.2022)
2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
13. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
15. Сборник рецептур на торты, пирожные. Кексы, рулеты, печенье, пряники и сдобные булочные изделия. Сборник технологических нормативов./ Составитель В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба - М.: изд-во «Хлебпродинформ», 2018.-720с.

Основные источники:

1. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>
2. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО/Н.И. Андропова, Т.А. Качурина.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 256с.-Текст: непосредственный
3. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов СПО/Н.И. Андропова, Т.А. Качурина.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 256с.-Текст: непосредственный

4. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений СПО /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – 4-е изд., перераб., и доп. - М:Образовательно-издательский центр «Академия», 2023.-320с- ISBN 978-5-0054-0514-2.- Текст: непосредственный.
5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
8. Данильченко, С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. т-Москва: КНОРУС, 2018.-Текст: непосредственный
9. Бурчакова. И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО /И.Ю. Бурчакова.- 4-е миздание, стер.-М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.-320с Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509291>
2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491840>
3. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. — 978-5-00032-213-0.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>
4. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П.Самородова.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- Текст: непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимся работ в организации, а также сдачи обучающимся отчета по практике и характеристики

Результаты практики: освоенные умения	Формы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения:</p> <p>ПМ 01.</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; • принимать решения 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. • разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; • организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; • ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной 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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени; • требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; • требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной 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 	<p>Проверка дневника, отчета, проверка освоенных умений на рабочем месте технолога, проверка выполнения работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы.</p>

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

ПМ 02.

- 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;
- 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;

<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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.

ПМ 03.

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- производить 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;
- 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

<p>холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы сервировки, способы и температура 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; • 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; <p>ПМ 04.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • ассортимент сложных холодных 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 холодных 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 холодных 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;
- требования к безопасности хранения 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
- 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;

ПМ 05.

- 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 виды теста и способы формования сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

<ul style="list-style-type: none"> • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения для выполнения профессиональных функций; • выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; • выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; • определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; • 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 хлебобулочных изделий и хлеба; • технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; • требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; • разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных 	
--	--

<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>ПМ 06.</p> <ul style="list-style-type: none"> • вести табель учета рабочего времени работников; • организовывать рабочие места в производственных помещениях; • организовывать работу коллектива исполнителей; • рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; • организовывать рабочие места в производственных помещениях; • разрабатывать нормативно-техническую документацию; • оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, и готовой продукции; • рассчитывать заработную плату работников; • рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; • 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; • нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; • формы документов, порядок их заполнения; • планирования работы структурного подразделения (бригады); • оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); • принятия управленческих решений 	
---	--

Преподаватель – составитель

_____ Жукова Е. Ю.

Эксперт:

Управляющий отелем

ООО «Друзья – молодежные отели»

_____ Казанцева В.Е.

ПРИЛОЖЕНИЯ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДНЕВНИК

Прохождения **производственной (преддипломной) практики**

Обучающийся (обучающаяся) _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа _____

Руководитель практики от колледжа: _____

Место прохождения практики: _____

(наименование организации, адрес)

Руководитель практики от принимающей организации

(должность, Ф.И.О.)

Отметка о прохождении практики

Прибыл на практику

_____ 20 г.

Руководитель организации

_____ / _____ /

(подпись)

Ф.И.О.
М.П.

Выбыл с практики

_____ 20 г.

Руководитель организации

_____ / _____ /

(подпись)

Ф.И.О.
М.П.

1. Календарно - тематический план прохождения практики

№ п/п	Содержание планируемой работы	Дата выполнения
1	2	3
1.		
2.		
3.		

1. Обучающийся (обучающаяся) _____ (подпись) _____ (Ф.И.О)

2. Руководитель практики от колледжа

(подпись) (Ф.И.О)

3. Руководитель практики от принимающей организации

(подпись) (Ф.И.О)

2. Выполнение заданий по программе практики

Дата	Выполнение заданий по программе практики
1	2

Обучающий (обучающаяся) _____ (подпись) _____ (Ф.И.О)

Руководитель практики от принимающей организации

(подпись) (должность, Ф.И.О)

3. Заключение руководителей практики от колледжа

Дата проверки.	Содержание замечаний

Оценка по практике _____

Руководитель практики от колледжа _____

(подпись) (Ф.И.О)

_____ 20 ____ г.

Требования к оформлению дневника практики

1. Первая страница дневника оформляется в колледже до выхода обучающихся на практику. Обучающийся заносит полную информацию соответственно указанным графам.
2. Руководитель практики от организации в графах «прибыл на практику.....20_г.» и «выбыл с практики.....20_г.» указывает даты дня начала практики и дня окончания практики.
3. Календарно-тематический план прохождения практики (стр. 2) составляет обучающийся на основании тематического плана программы практики и согласовывает его с руководителем практики от колледжа.
4. В раздел «Выполнение заданий по практике» ежедневно заносится информация о деятельности обучающегося на практике согласно составленного и утверждённого календарно-тематического плана.
5. По окончании периода прохождения практики обучающийся - практикант подает дневник на подпись руководителю практики от организации в случае ее прохождения на предприятии, а также руководителю практики от колледжа.
6. При прохождении учебной практики в колледже по окончании периода прохождения практики обучающийся - практикант подает дневник руководителю практики от колледжа.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Задание
на производственную (преддипломную) практику**

Выдано обучающемуся _____
(Ф.И.О. обучающегося)

_____ курса ТОП группы
По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Для прохождения практики на:

_____ (полное наименование предприятия (организации) прохождения практики)

Дата начала практики _____
Дата окончания практики _____
Дата сдачи отчёта по практике _____

Теоретическая часть задания:

- 1.
 - 2.
 - 3.
- Виды работ, обязательные для выполнения** (переносится из программы соответствующего ПМ)

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, дипломных проектов, решения практик ориентированных задач, и т. д.)

Руководитель практики от Колледжа _____
(подпись) (Ф.И.О)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от организации _____
(подпись) (Ф.И.О)

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Кафедра Технология торговли и общественного питания

ОТЧЕТ

По производственной (преддипломной) практики

Обучающий (обучающаяся) _____
(Ф.И.О)

Группа _____

Форма обучения _____

Наименование базы практики: _____

Адрес: _____

Сроки прохождения практики с _____ по _____

Руководитель практики от принимающей организации

(должность) (подпись) (Ф. И. О.)

Отчет по производственной (преддипломной) практике принят с оценкой

« ____ » _____ 20 г.

Руководитель практики от колледжа: _____
(должность) (подпись) (Ф.И.О)

г. Волгоград 20 /20 учебный год

Содержание

Введение

Вопросы согласно программы практики

Выводы и предложения

Приложения