

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы производственной (преддипломной) практики.....	4
2.	Структура и содержание производственной (преддипломной) практики.....	12
3.	Условия реализации программы производственной (преддипломной) практики	16
4.	Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики	18
	Приложения	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

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

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

1.2. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен развить:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3. 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и

сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6. 2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.3. Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы

ПК 7.4. Производить обработку, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.5. Производить обработку, подготовку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ПК 9.1. Организовывать и проводить приготовления специализированного питания.

ПК 9.2. Организовывать и проводить приготовления диетического и лечебно-профилактического питания.

ПК 10.1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.

ПК10.2. Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

1. Организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4. Организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организации работы структурного подразделения.
7. Выполнения работ по рабочей профессии «Повар».
8. Выполнения работ по рабочей профессии «Кондитер».
9. Организации процесса приготовления и приготовление блюд функционального питания.
10. Организации и технологии питания кухонь мира.

По окончании практики студент сдаёт отчет по форме, установленной ГБОУ СПО «ВКРС и Т», и аттестационный лист, установленной ГБОУ СПО «ВКРС и Т» формы.

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.3. База практики

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную (преддипломную) практику.

1.4. Организация практики

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

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала

прохождения практики.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей дублёров зав. производством, бригадира:

1.6. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **144** часов. Распределение разделов и тем по часам приведено в примерном тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	144
в том числе:	
лекции	6
Выполнение обязанностей дублеров инженерно-технических работников	138
Итоговая аттестация:	дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей дублиров инженерно-технических работников	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Организационное занятие	Экскурсии Ознакомление с предприятием, структурой управления, организацией материально-технического и продовольственного снабжения, инструктаж по ТБ.	6 30	
Раздел 1. Организация работы структурного подразделения	Практические занятия Ознакомление с нормативно-правовыми документами, регулирующими личную ответственность бригадира, зав. производством, начальника цеха; Ознакомление с формами документов, порядком их заполнения; Ознакомление с нормами выработки в различных производственных цехах; Ознакомление с программой повышения квалификации или обучения персонала и с оценочными заданиями, программой мотивации персонала, Ознакомление с методикой и результатами расчета экономических показателей структурного подразделения организации.	6 6	2,3
Вводное занятие	Практические занятия Проведение хронометража рабочего времени; Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени; Разработка программы мотивации персонала, оценочных заданий и программ повышения квалификации или обучения персонала; Анализ экономических и финансовых результатов деятельности структурного подразделения организации. Расчет показателей деятельности структурного подразделения организации.	6 6 6	
Выполнение обязанностей руководителя структурного подразделения на рабочем месте в организации	Практические занятия 1. Проведение хронометража рабочего времени; Составление графиков выхода на работу и оформление табеля учета рабочего времени; 2. Разработка программы мотивации персонала, оценочных заданий и программ повышения квалификации или обучения персонала; 3. Анализ экономических и финансовых результатов деятельности структурного подразделения организации. Расчет показателей деятельности структурного подразделения организации.	6 6 18	
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготoвление полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции для разных категорий потребителей.	Практические занятия Изучение технической оснащенности и производственной мощности мясорыбного цеха в соответствии с производственной программой предприятия. Расчет и подбор оборудования для мясорыбного цеха. Рекомендации для руководителя структурного подразделения по организации рабочих мест в мясорыбном цехе. Дублирование работы зав. производством (бригадира). Разработка новой кулинарной продукции. расчет её выхода. Разработка нормативно-технологической документации на новую кулинарную продукцию. Организация и проведение бракеража готовой продукции. Дублирование работы зав. производством (бригадира). Оформление документации на различные операции с сырьем и полуфабрикатами. Ведение учетно-отчетной документации.	6 6 6 18	3
Выполнение обязанностей руководителя структурного подразделения на рабочем месте в мясорыбном цехе организации	Практические занятия 1. Изучение технической оснащенности и производственной мощности мясорыбного цеха в соответствии с производственной программой предприятия. Расчет и подбор оборудования для мясорыбного цеха. Рекомендации для руководителя структурного подразделения по организации рабочих мест в мясорыбном цехе. Дублирование работы зав. производством (бригадира). Разработка новой кулинарной продукции. расчет её выхода. Разработка нормативно-технологической документации на новую кулинарную продукцию. Организация и проведение бракеража готовой продукции. Дублирование работы зав. производством (бригадира). Оформление документации на различные операции с сырьем и полуфабрикатами. Ведение учетно-отчетной документации.	6 6 6 18	
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготoвление простой и сложной холодной кулинарной продукции для разных категорий потребителей.	Практические занятия 1. Изучение технической оснащенности и производственной мощности мясорыбного цеха в соответствии с производственной программой предприятия. Расчет и подбор оборудования для мясорыбного цеха. Рекомендации для руководителя структурного подразделения по организации рабочих мест в мясорыбном цехе. Дублирование работы зав. производством (бригадира). Разработка новой кулинарной продукции. расчет её выхода. Разработка нормативно-технологической документации на новую кулинарную продукцию. Организация и проведение бракеража готовой продукции. Дублирование работы зав. производством (бригадира). Оформление документации на различные операции с сырьем и полуфабрикатами. Ведение учетно-отчетной документации.	6 6 6 18	

Выполнение обязанностей руководителя структурного подразделения на рабочем месте в холодном цехе	Практические занятия Изучение технической оснащенности и производственной мощности холодного цеха в соответствии с производственной программой предприятия. Расчет и подбор оборудования для холодного цеха. Рекомендации для руководителя структурного подразделения по организации рабочих мест в холодном цехе.	6
	Дублирование работы зав. производством (бригадира). Разработка новой кулинарной продукции, расчет её выхода. Разработка нормативно-технологической документации на новую кулинарную продукцию. Организация и проведение бракеража готовой продукции.	6
	Дублирование работы зав. производством (бригадира). Оформление документации на различные операции с сырьем и полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение учетно-отчетной документации.	6
	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготoвление простой и сложной горячей кулинарной продукции для разных категорий потребителей.	18
Выполнение обязанностей руководителя структурного подразделения на рабочем месте в горячем цехе	Практические занятия Изучение технической оснащенности и производственной мощности горячего цеха в соответствии с производственной программой предприятия. Расчет и подбор оборудования для горячего цеха. Рекомендации для руководителя структурного подразделения по организации рабочих мест в горячем цехе.	6
	Дублирование работы зав. производством (бригадира). Разработка новой кулинарной продукции, расчет её выхода. Разработка нормативно-технологической документации на новую кулинарную продукцию. Организация и проведение бракеража готовой продукции.	6
	Дублирование работы зав. производством (бригадира). Оформление документации на различные операции с сырьем и полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение учетно-отчетной документации.	6
	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготoвление простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для разных категорий потребителей	18
Выполнение обязанностей руководителя структурного подразделения на рабочем месте в кондитерском цехе	Практические занятия Изучение технической оснащенности и производственной мощности кондитерского цеха в соответствии с производственной программой предприятия. Расчет и подбор оборудования для кондитерского цеха. Рекомендации для руководителя структурного подразделения по организации рабочих мест в кондитерском цехе.	6
	Дублирование работы зав. производством (бригадира). Разработка новой кулинарной продукции, расчет её выхода. Разработка нормативно-технологической документации на новую кулинарную продукцию. Организация и проведение бракеража готовой продукции.	6
	Дублирование работы зав. производством (бригадира). Оформление документации на различные операции с сырьем и полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение учетно-отчетной документации.	6
	Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготoвление сложных холодных и горячих десертов для разных категорий потребителей.	24
Выполнение обязанностей руководителя структурного подразделения на рабочем месте в цехе по	Практические занятия Изучение технической оснащенности и производственной мощности цеха по выпуску десертов в соответствии с производственной программой предприятия. Расчет и подбор оборудования для цеха. Рекомендации для руководителя структурного подразделения по	6
	1.	

приготовлению десертов	организации рабочих мест в цехе производящему десерты.	
	Дублирование работы зав. производством (бригадира). Разработка новой кулинарной продукции. расчет её выхода. Разработка нормативно-технологической документации на новую кулинарную продукцию. Организация и проведение бракеража готовой продукции.	6
	Дублирование работы зав. производством (бригадира). Оформление документации на различные операции с сырьем и полуфабрикатами и готовой продукцией. Ведение учетно-отчетной документации.	6
	Изучение работы вспомогательных производственных помещений (экспедиция, моечная, хлеборезка) в соответствии с производственной программой предприятия. Рекомендации для руководителя структурного подразделения по организации рабочих мест во вспомогательных производственных помещениях.	6
		12
Раздел 6. Сбор материала для выпускной квалификационной работе		
Подготовка к выпускной квалификационной (дипломной) работе	Практические занятия	6
	1. Сбор информации для написания выпускной квалификационной работы	6
	2. Подготовка и написание отчета	
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ СПО «ВКРС и Т».	Дифференцированный зачет
	Всего	144

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основная литература:

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000.г. ФЗ-29
 2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389)
 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996.г. Сборник технологических нормативов.
 4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981г.
 6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988г.
 7. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
 8. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
 9. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
 10. Профессиональный стандарт по индустрии питания.
 13. Санитарно- эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03, М; Минздрав России , 2008г- 24с
 - 14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М : Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
 15. Справочник технолога общественного питания . М : Колос 2006г
 16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь России. М, «Вика», 2006г
 17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М- 2009г.
 18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. «Хлебпродинформ» М 2005г.
 19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технических нормативов. «Хлебпродинформ» М 2006г .
 20. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. выпущена в издательстве "Academia" в 2014 году.
 21. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" выпущена в издательстве "Academia" в 2014 году.
 22. Васюкова А. Т. , Пивоваров В. И. , Пивоваров Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании 2010; Издательский дом "Дашков и К" ;
- ###### б) дополнительная литература:
23. Лукашевич В.В. Управление персоналом; М.: Деловая литература-Гелан, 2012г.
 24. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013.
 25. Шленская Т.В., Шабурова Г.В, Курочкин А.А, Петросова Е.В Проектирование предприятий общественного питания. — СПб.: Троицкий мост, 2011. —285с.
 26. Патров В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании, М.: Фининсы и статистика
 27. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном» и др.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимся дифференцированного зачета.

результаты обучения
(приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)

13

<p>– расчёта массы сырья для приготовления блюд различных кухонь мира; приготовления блюд различных кухонь мира; используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления блюд различных кухонь мира; контроля качества и безопасности готовой продукции; составления рецептов блюд и рационов питания с учетом особенностей питания различных кухонь; разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.</p>	<p>– традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговой дифференцированный зачет.</p>
<p>Освоенные умения:</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; – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; – 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; суфов, 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; – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; мелкокшучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; использовать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование для оформления кондитерских изделий; использовать различные способы и приемы приготовления сложных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления десертов; проводить расчеты по формулам; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовых десертов; подавать сложные десерты и горячие десерты сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; – рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым полуфабрикатам и кулинарным блюдам и изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых полуфабрикатов и кулинарных блюд и изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления простых полуфабрикатов и кулинарных блюд и изделий; оценивать качество готовых полуфабрикатов и кулинарных блюд и изделий; определять их соответствие органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие 	<p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне – предлагаемых заданий; – работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся – формирование результата итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля.

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 кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

– 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 грибов; методы организации производства видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; блюда из рыбы разных видов, 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 специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным горячим соусам, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления сложных супов (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, 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 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 супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;

– ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных изделий и сложных отделочных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных продуктов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к мучных кондитерских изделий и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных продуктов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления различных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления различных 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

коллективах; питания пожилых людей, беременных и кормящих женщин; питания при различных видах труда; диетического и лечебно-профилактического питания; современные научные концепции питания; требования к качеству кулинарной продукции для функционального питания; питания; органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции для функционального питания; виды технологического температурный режимы, правила приготовления кулинарной продукции для функционального питания; виды функционального питания; назначения оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кулинарной продукции для функционального питания; назначения питания; варианты комбинирования различных способов приготовления, взаимозаменяемость при приготовлении кулинарной продукции для функционального питания; функционального питания; методы сервировки, способы и температура подачи блюд, изданий для функционального питания; принципы составления меню для рационального питания, режимы питания и сбалансированность его в циклическом меню; назначения готовой кулинарной продукции для функционального питания; методы функционального питания; требования к безопасности приготовления и хранения готовой кулинарной продукции для функционального питания; методы риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции для функционального питания; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции для функционального питания.

– особенности питания народов мира, историю, взаимное влияние и традиции кухонь; организацию потребления продукции кухонь мира; основные технологии приготовления продукции общественного питания кухонь мира; органолептический метод определения степени готовности и качества блюд критерии оценки качества готовых блюд национальных кухонь; производственный инвентарь и его безопасное использование при приготовлении национальных кухонь; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование с дополнительными блюда национальных кухонь; методы приготовления блюд национальных кухонь; начинки, соусы и глазури для отдельных блюд национальных кухонь; ингредиенты для создания гармоничных блюд национальных кухонь; актуальные направления в приготовлении блюд национальных кухонь; варианты оформления и подачи блюд национальных кухонь; температурный режим приготовления основ для приготовления блюд кухонь; сервировка и подача блюд национальных кухонь; температурный режим приготовления и подачи разных блюд национальных кухонь; требования к национальным кухням; температурный и санитарный режим приготовления и подачи готовых блюд национальных кухонь; требования к безопасности хранения блюд национальных кухонь; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления для использования для приготовления блюд национальных кухонь; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления блюд национальных кухонь.

ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

ОТЧЕТ

о прохождения преддипломной практики

Специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

студента (ки) _____

группы _____

курса _____

Место практики _____

Руководитель практики от

предприятия _____

(Ф.И.О. должность)

МП.

Руководитель практики от

колледжа _____

(Ф.И.О. должность)

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Кафедра профессионального цикла

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности 19.02.10. (260807) «Технология продукции общественного питания»

Студента (ки) _____

Группы _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /

Руководитель практики от колледжа _____ / _____ /

Период прохождения практики с _____ по _____

Волгоград 2015

21

Подпись руководителя практики от предприятия

_____/_____
(подпись, Ф.И.О.)

Печать

ОТЗЫВ

Структура и содержание отчета по преддипломной практике

Введение

1. Характеристика предприятия, организация его управления.
 - 1.1 Тип предприятия
2. Организация управления предприятием
 - 2.1 Структура предприятия
3. Организация производства в предприятии
 - 3.1 Организация продовольственного снабжения
 - 3.2 Организация материально-технического снабжения
 - 3.3 Характеристика складского хозяйства
 - 3.4 Организация работы овощного цеха
 - 3.5 Организация работы мясорыбного цеха
 - 3.6 Организация работы горячего цеха
 - 3.7 Организация работы холодного цеха
 - 3.8 Организация работы кондитерского цеха
 - 3.9 Организация работы раздаточной
 - 3.10 Организация работы экспедиции
4. Разработка рецептур блюд или изделий на предприятии

Выводы и предположения

Список используемой литературы

Приложения