

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ



1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	12
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	17
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ .....	22

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело как заключительного этапа подготовки студентов в части освоения основных видов деятельности (ВД) согласно получаемой квалификации:

*- 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 учётом 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 учётом потребителей различных категорий, 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*

*- освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, (указанных в приложении №1 ФГОС СПО)*

## 1.2. Цели и задачи преддипломной практики

**Цель преддипломной практики** – обобщение и совершенствование знаний и умений студентов по специальности, проверка возможности самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

**К задачам** преддипломной практики относятся:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, на основе знакомства с опытом работы конкретного предприятия

(организации), в области производственной деятельности общественного питания, организации и управления предприятиями общественного питания;

- получение навыков в работе в качестве заведующего производством (дублера начальника цеха), технолога, руководителя предприятия;

- умение работать с нормативно-технической документацией; осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции современными методами.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы преддипломной практики:**

Всего часов -144 (4 недели)

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными модулями:

*ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*

*ПМ. 02 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*

*ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

*ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

*ПМ. 05 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*

*ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*

*ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*

в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями (ОК):

<b>Код компетенций</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.2.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.3.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.4.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.5.	Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.6.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.7.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.8.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план преддипломной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование тем преддипломной практики	Всего часов
ОК 01. – 11. ПК 6.1. – 6.5.	Тема 1. Ознакомление с предприятием (инструктаж по охране труда и технике безопасности)	12
ОК 01. – 11. 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. ПК 7.1. – 7.8.	Тема 2. Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха	36
ОК 01. – 11. ПК 1.1. – 1.3. ПК 2.1. – 2.3. ПК 3.1. – 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ПК 5.1. – 5.2. ПК 6.1. – 6.5. ПК 7.1. – 7.8.	Тема 3. Работа в качестве дублера заведующего производством /его заместителя/	48
ОК 01. – 11. ПК 1.1. – 1.3. ПК 2.1. – 2.3. ПК 3.1. – 3.4. ПК 4.1. - 4.4. ПК 5.1. – 5.2. ПК 6.1. – 6.5. ПК 7.1. - 7.8.	Тема 4. Работа в качестве дублера техника - технолога предприятия общественного питания	46
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
<b>Всего:</b>		<b>144</b>

### 3.2. Тематический план и содержание преддипломной практики

Наименование разделов и тем преддипломной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Ознакомление с предприятием	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1 <b>Ознакомление с предприятием</b> Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, место расположение, режим работы, перечень представляемых услуг, контингент питающихся, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов. Ознакомление с документами, подтверждающими факт сертификации услуг предприятия /подлинник или копия сертификата/. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции.	6	3
	2 <b>Ознакомление с предприятием</b> Составление общей характеристики предприятия и района его расположения, составление характеристики подразделений предприятий и оборудования, составление таблицы спецификации технологического оборудования (указывается наименование оборудования, количество, тип, марка, техническая характеристика, мощность, завод - изготовитель),	6	3
Тема 2. Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха	<b>Содержание:</b>	<b>36</b>	
	1 <b>Ознакомление с должностной инструкцией начальника цеха, квалификационными обязанностями бригадира.</b> Ознакомление с цехом, организацией рабочих мест, наличием и состоянием технологического оборудования, санитарным состоянием цеха. Участие в составление производственной программы цеха. Участие в планировании основных показателей производства. Определение необходимого количества сырья и продуктов, необходимых для обеспечения выполнения производственной программы. Составление примерных форм должностных инструкций	6	3
	1 <b>Планирование организации труда в цехе и составление графика выхода на работу.</b> 2 Распределение обязанностей между работниками на текущий день в соответствии с их квалификацией и производственной программой. Ознакомление с инструкцией по эксплуатации технологического оборудования, используемого в производственных цехах предприятия.	6	3
	3 <b>Осуществление оперативного контроля за расходом сырья</b> <i>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.</i> Участие в получении сырья продуктов в соответствии с потребностью, оценка качества, проверка наличия сертификатов соответствия, ознакомление с их оформлением и содержанием. Документальное оформление получения продуктов. Распределение сырья и продуктов по участкам работы. Осуществление оперативного контроля за расходом сырья, соблюдением последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм охраны труда и техники безопасности.	6	3

	4	<b>Осуществление контроля качества сырья и готовой продукции</b> Участие в проведении органолептической оценки качества выпускаемой продукции. Оформление удостоверения качества и других сопроводительных документов при отпуске готовой продукции из цеха. Ведение бракеражного журнала. <i>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	6	3
	5	<b>Работа с нормативно-технологической документацией</b> Ознакомление с картотекой технологических и технико-технологических карт, СТП и другой нормативной документацией, используемой в процессе производства.	6	3
	6	<b>Ознакомление с организацией учета, составлением и порядком предоставления отчетности производственной деятельности цеха.</b> Анализ организации работы цеха. Выводы. Разработка предложений по совершенствованию организации работы и рабочих мест в цехе, улучшению качества выпускаемой продукции.	6	3
	<b>Содержание:</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 3. Работа в качестве дублера заведующего производством /его заместителя/</b>	1	<b>Структура производства.</b> Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу». Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности производством/его заместителей/. Ознакомление со структурой производства, организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием.	6	3
	2	<b>Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией.</b> Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Составление калькуляционных карт.	6	3
	3	<b>Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.</b> Участие в составлении производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню /совместно с заведующими производством/ на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции. <i>Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i>	6	3
	4	<b>Ознакомление с соответствующей организацией труда на производстве</b> Ознакомление с соответствующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95. Участие в составлении графика выхода на работу персонала.	6	3
	5	<b>Оперативный контроль.</b> Осуществление контроля /совместно с заведующим производством/ за работой в цехах, правильностью	6	3
	5			

		эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации /удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др./. Освоение навыков составления отчета о работе производства задень по форме, применяемой на предприятии. <i>Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий</i>		
	6	<b>Участие в работе инвентаризационной комиссии.</b> Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Ведение полного учета материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, организация труда.	6	3
	7	<b>Анализ, организация приготовления и приготовление кулинарной продукции</b> Планирование выполнения работ исполнителями. Определение качества сырья, расчет его количество для получения порций готовых продуктов. Определение калорийности суточного рациона, составление меню и прейскурантов. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Организация процесса приготовления продуктов общественного питания. Осуществление контроля и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Контроль процесса приготовления широкого ассортимента кулинарной продукции. <i>Контроль выполнения помощником повара заданий.</i> Оформление на них необходимую документацию, инструктаж поваров.	6	3
	8	<b>Анализ организации технологического процесса на предприятии.</b> Подготовка выводов по существующей организации производства и разработки предложений, направленных на совершенствование и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	6	3
<b>Тема 4. Работа в качестве дублера техника - технолога предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>46</b>	
	1	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса.</b> Разработка ассортимента и рецептов блюд и кулинарных изделий Разработка рецептов новых блюд и составление на них технологических карт (описания приготовления блюд и их состав с указанием пищевой ценности и калорийности. Отработка блюда.	6	3
	2	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.</b> Разработка рецептов новых блюд и составление на них технологических карт (описания приготовления блюд и их состав с указанием пищевой ценности и калорийности. Отработка блюда.	6	3
	3	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b> Разработка рецептов новых блюд и составление на них технологических карт (описания приготовления блюд и их состав с указанием пищевой ценности и калорийности. Отработка блюда.	6	3
	4	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> Разработка рецептов новых блюд (в том числе диетических и лечебных) и составление на них технологических карт (описания приготовления блюд и их состав с указанием пищевой ценности и калорийности.	6	3

		Отработка блюда.		
5	5	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> Разработка рецептов новых блюд в том числе изделий пониженной калорийности и составление на них технологических карт (описания приготовления блюд и их состав с указанием пищевой ценности и калорийности. Отработка блюда.	6	3
6	6	<b>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из теста</b> Разработка рецептов новых блюд и составление на них технологических карт (описания приготовления блюд и их состав с указанием пищевой ценности и калорийности. Отработка блюда.	6	3
7	7	<b>Организация процесса приготовления и приготовление десертов</b> Разработка рецептов новых блюд и составление на них технологических карт (описания приготовления блюд и их состав с указанием пищевой ценности и калорийности. Отработка блюда.	6	3
8	8	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сладких блюд и напитков</b> Разработка рецептов <b>новых</b> блюд и составление на них <b>технологических карт</b> (описания приготовления блюд и их состав с указанием пищевой ценности и калорийности. Отработка блюда.	4	3
<b>Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>	<b>2-3</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>144</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Организация преддипломной практики

Преддипломная практика студентов проводится в предприятиях общественного питания в организациях различных форм собственности на основании приказа по учебному заведению. Студент проходит преддипломную практику согласно договору с предприятием общественного питания в сроки, установленные учебным планом. Внутренним приказом по предприятию общественного питания за студентом закрепляется руководитель практики из числа квалифицированных специалистов.

В период прохождения практики студенты исполняют обязанности бригадира, начальника цеха, заведующего производством /его заместителя/, техника - технолога предприятия общественного питания - специалистов, осуществляющих организацию приготовления, приготовление и контроль за качеством выпускаемой продукции и услуг и т.п.

Руководство практикой студентов осуществляется преподавателями техникума или мастерами производственного обучения, имеющими высшее профессиональное образование. Руководитель практики от техникума контролирует посещаемость практики, выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов. Руководитель практики от предприятия знакомит студента с правовым статусом предприятия, его административно-хозяйственной структурой и деятельностью, технологическими процессами производства при приготовлении блюд и кулинарных изделий с последующей их реализацией или хранением.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком прохождения практики;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия и нести ответственность за выполненную работу наравне со штатными работниками;
- собирать необходимый материал для написания отчета и дипломной работы;
- ежедневно вести дневник прохождения практики, в котором указывать объем выполняемой им работы;
- предоставить отчет, подписанный руководителем практики от предприятия, дневник прохождения практики и характеристику в установленный срок.

По окончании практики студент представляет руководителю практики от техникума письменный отчет. К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика. В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия.

В характеристике (отзыве) указывается срок прохождения практики, отношении практиканта к работе, к членам трудового коллектива, а также уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика, дневник практики заверяются руководителем практики и печатью предприятия.

Студент, не выполнивший программу преддипломной практики, получивший отрицательную характеристику о своей работе на предприятии или удовлетво-

рительную оценку при защите отчета, к государственной (итоговой) аттестации не допускается.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники.**

Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

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 студ. учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.

Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Дубровская. Е. В. Чубасова – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с. –

Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 96 с.

Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. –

Качурина, Т.А. 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 : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.: ил.

Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / В. В. Румынина. – 12-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 224 с.

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.

Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с. – Текст : непосредственный.

Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 1-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

Синицына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2016. –

Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.

Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

### **Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

**Электронные образовательные ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама"; <http://restoran.panor.ru>

**Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

## **5. Контроль и оценка результатов освоения программы преддипломной практики**

Контроль и оценка результатов освоения программы преддипломной практики осуществляется руководителями практики в процессе выполнения заданий для практики, текущего и промежуточного контроля.

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Тема 1- 4.	1,2,3	ОК 01. -11. 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. ПК 7.1. – 7.8.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задания на практику	Журнал Дневник практики. Отчёт. Характеристика. Аттестационный лист	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Оценка ПК, ОК
ПДП	1,2,3	ОК 01. -11. 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. ПК 7.1. – 7.8.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал. Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная (2-5) Оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы