****

**Министерство образования Московской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**

**учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ**Зам.директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.В. Бубич) подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

для подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2018

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ( приказ Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565), профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н. (регистрационный номер 549) и профессионального стандарта «Повар» , утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (регистрационный номер 557).

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждениеМосковской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

**Разработчики**:

группа преподавателей и методистов ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

**РАССМОТРЕНА**

предметной (цикловой) комиссией

от «28» августа 2018г.

протокол № 1

Председатель ПЦК

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* Д.М. Иркабаева

**СОГЛАСОВАНО**

Представитель работодателя:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись ФИО

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

 МП

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**
1. **1. Область применения программы** Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

1. **2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики**

Основной целью производственной (преддипломной) практики является сбор материалов для выпускной квалификационной работы, а также подготовка студентов к решению организационно-технологических задач на производстве в соответствии с профилем специализации и темой выпускной квалификационной работы. Формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

* + - подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;
		- ознакомление студентов непосредственно на предприятиях, в учреждениях и организациях с передовой техникой и технологией, с организацией труда и экономикой производственной деятельности;
		- непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;
		- сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;
		- закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.
1. **3 Место и время проведения производственной практики**

Производственная (преддипломная) практика проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием.

Производственная (преддипломная) практика базируется на междисциплинарных курсах профессиональных модулей и про-водится в восьмом семестре в количестве 144 часов (4 недели).

На производственной (преддипломной) практике могут использоваться следующие организационные формы обучения:

* на штатных местах в качестве стажеров-дублеров;
* выполнение индивидуальных профессиональных заданий;
* индивидуальные и групповые консультации;
* участия студентов в опытно-экспериментальной и научно-исследовательской работе и др. Сроки прохождения производственной (преддипломной) практики: с 20.04.-17.05.
1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной (преддипломной) практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ВПД*** | ***ПК*** | ***ПО******(практический опыт)*** | ***Показатели результата*** |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| Организация и ведение процессовприготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.1. Организовывать подготовкурабочих мест, оборудования, сырья,материалов для приготовления полу-фабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами | Соблюдает правила мытья кухонногоинвентаря и острых предметов.Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов. |
| Организация и ведение процессовприготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.2. Осуществлять обработку,подготовку экзотических и редкихвидов сырья: овощей, грибов, рыбы,нерыбного водного сырья, дичи | Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы,птицы, дичи. | Выполняет обработку экзотическиховощей, грибов, рыбы, нерыбноговодного сырья, птицы, дичи. |
|  Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.3. Проводить приготовление иподготовку к реализации полу-фабрикатов для блюд, кулинарныхизделий сложного ассортимента | Выполнения подготовки ручным имеханическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий | Осуществляет подготовку полу-фабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделийразличными способами, соблюдаяпотерю отходов. |
| Организация и ведение процессовприготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ПК 1.4. Осуществлять разработку,адаптацию рецептур полуфабрикатовс учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов иформ обслуживания | Выполнения разработки, адаптациирецептур полуфабрикатов с учетомпотребностей посетителей | Осуществляет разработку рецептур,адаптации рецептур полуфабрикатовс учетом потребностей посетителейразличных категорий потребителей |
| 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 | 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 | Владения и выбор техникой весо измерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента | Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весо-измерительным оборудованием.Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия |
| 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 | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразнго ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов | Демонтирует методы приготовлениятворческое оформление супов комбинированными способами.Соблюдает сроки хранения суповразнообразного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.3. Осуществлять приготовление,непродолжительное хранение горя-чих соусов сложного ассортимента | Проведения технологического процесса приготовления и оформлениягорячих супов сложного ассортимента. | Применяет специальный инструмент,приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки. |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий,закусок сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания | ПК 2.4. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдения технологическогопроцесса приготовления и творческого оформления горячихблюд и гарниров из овощей, круп,бобовых, макаронных изделий | Устраняет недоброкачественностьпродуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ас-сортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.Соблюдает температурный режимприготовления пищи. |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.5. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации горячих блюд из яиц,творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Проведения контроля качества продуктов до момента использования.Применения комбинированных методов приготовления, оформления креализации горячих блюд из яиц,творога, сыра, муки сложного ассортимента | Проверяет на качество продукты дляприготовления горячих блюд из яиц,творога, сыра, муки сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.6. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации горячих блюд из рыбы,нерыбного водного сырья сложногоассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов и форм обслуживания | Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, не-рыбного водного сырья сложного ас-сортимента. | Соблюдаетсанитарно-гигиенические требованияв процессеприготовления пищи.Рационально использует продуктыдля горячих блюд из рыбы, не-рыбного водного сырья сложного ас-сортимента. |
| Организация и ведение процессовприготовления,оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.7. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации горячих блюд из мяса,домашней птицы, дичи и кроликасложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Определения качества продуктов дляприготовления и творческого оформления продуктовдля реализации горячих блюд из мяса,домашней птицы, дичи и кроликасложного ассортимента | Использует необходимый инвентарьдля приготовления пищи. Соблюдает температурный режимпри приготовлении горячих блюд измяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок 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 томчисле авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей | Выполнения выбора в способомприготовления, безопаснымиспользованием технологическогооборудования, производственногоинвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляетгорячие блюда кулинарные изделия изакуски авторские, брендовые, региональные.Соблюдает выход блюда с учетомпотребностей |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.1. Организовывать подготовкурабочих мест, оборудования, сырья,материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рациональноразмещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты. | Проводит текущую уборку рабочегоместа повара в соответствии с инструкциями.Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранениехолодных соусов, заправок с учетомпотребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания | Выполнения подготовки к работе,Проверкатехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.Выполнения приготовления холодныхсоусов с соблюдением температурного режима | Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь.Выполняет приготовление холодныхсоусов, заправок разнообразного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.3. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации салатов сложного ас-сортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов и форм обслуживания | Применения комбинированных методов приготовления салатов сложногоассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации | Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ас-сортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов и форм обслуживания | Применения творческого оформленияи подготовки к реализации канапе,холодных закусок сложного ассорти-мента | Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодныхблюд из рыбы, нерыбного водногосырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформленияи подготовки к реализации холодныхблюд из рыбы и нерыбного водногосырья разнообразного ассортимента. | Применяет творческое оформление иприготовление холодных блюд изрыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодныхблюд из мяса, домашней птицы, дичисложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформленияи подготовки к реализации холодныхблюд из мяса, домашней птицы, дичиразнообразного ассортимента | Применяет творческое оформление иприготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок 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 томчисле авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения разработки, адаптациирецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в томчисле авторских, брендовых, региональных | Применяет творческое оформление иприготовление авторских, брендовых,региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горя-чих десертов, напитков сложного ас-сортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов форм обслуживания | ПК 4.1. Организовывать подготовкурабочих мест, оборудования, сырья,материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии синструкциями и регламентами | Выполнения выбора рациональноразмещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты для приготовления холодныхи горячих сладких блюд, десертов,напитков | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы дляприготовления холодных и горячихсладких блюд, десертов, напитков.Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности,охраны труда. |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горя-чих десертов, напитков сложного ас-сортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов форм обслуживания | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодныхдесертов сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания | Применения творческого оформленияи подготовки к реализации холодныхдесертов сложного ассортимента | Применяет творческое оформление иприготовление холодных, десертовсложного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горя-чих десертов, напитковсложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации горячихдесертов сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания | Применения творческого оформленияи подготовки к реализации горячихдесертов сложного ассортимента | Применяет творческое оформление иприготовление горячих десертовсложного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горя-чих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов форм обслуживания | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодныхнапитков сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания |
| Применения творческого оформленияи подготовки к реализации холодныхнапитков сложного ассортимента | Применяет творческое оформление иприготовление холодных напитковсложного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горя-чих десертов, напитков сложного ас-сортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов форм обслуживания | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации горячихнапитков сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания | Применения творческого оформленияи подготовки к реализации горячихнапитков сложного ассортимента | Применяет творческое оформление иприготовление горячих напитковсложного ассортимента |
| Организация и ведение процессовприготовления, оформления и подготовки к реализациихолодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания | ПК 4.6. Осуществлять разработку,адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,региональных с учетом потребностейразличных категорий потребителей,видов и форм обслуживания | Выполнения выбора в способом приготовления, безопаснымиспользованием технологическогооборудования, производственногоинвентаря для приготовления пищи | Порционирует, творчески оформляетгорячие блюда кулинарные изделия изакуски авторские, брендовые, региональные.Соблюдает выход блюда сучетом потребностей |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.1. Организовывать подготовкурабочих мест, оборудования, сырья,материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями ирегламентами | Выполнения выбора рациональноразмещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду,кондитерское сырье, материалы всоответствии с инструкциями ирегламентами, стандартами чистоты. | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы.Соблюдает правилатехники безопасности,пожарной безопасности,охраны труда. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,мучных кондитерских изделий | Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерскихизделий | Подготавливает необходимое сырьеотделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерскихизделий |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление,подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничногохлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | Применения творческого оформленияи изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложногоассортимента. | Применяет творческое оформление иприготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложногоассортимента. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, под-готовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассорти-мента с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применения творческого оформленияи изготовления мучных кондитерскихизделий сложного ассортимента. | Применяет творческое оформление иприготовления мучных кондитерскихизделий сложного ассортимента. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, под-готовку к реализации пирожных итортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применение творческого оформленияи изготовления пирожных и тортовсложного ассортимента. | Применяет творческое оформление иприготовления пирожных и тортовсложного ассортимента. |
| Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 5.6. Осуществлять разработку,адаптацию рецептур хлебобулочных,мучных кондитерских изделий, в томчисле авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей раз-личных категорий потребителей | Применения разработки, адаптацииавторских, брендовых, региональныхрецептур хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий | Применяет творческое оформление иприготовление авторских, брендовых,региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Организация и контроль текущейдеятельности подчиненного персона-ла | ПК 6.1. Осуществлять разработку ас-сортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видовменю с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания | оценивать потребности, обеспечиватьналичие материальных и других ресурсов;разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания;изменять ассортимент в зависимостиот изменения спроса;составлятькалькуляцию стоимостиготовой продукции; | Осуществляет текущее планированиедеятельности подчиненного персона-ла.Производит расчет основных производственных показателей.Координирует с другими подразделениями, службами.Проверяет уровень обеспеченностиресурсами. Осуществляет разработкуассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видовменю с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов иформ обслуживания. |
| Организация и контроль текущейдеятельности подчиненного персона-ла | ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетомвзаимодействия с другими подразделениями. | планироватьработу подчиненногоперсонала;составлять графики работы с учетомпотребности организации питания;управлять конфликтными ситуация-ми, разрабатывать и осуществлятьмероприятия по мотивации и стиму-лированию персонала | Планирует работу персонала, составляет графики работы, составляет задания бригадам поваров, ведет оперативный контроль за работой производства. |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персона-ла | ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. | оценивать потребности, обеспечиватичие материальных и других ресурсов;взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурнымиподразделениями организации питания;разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания;изменять ассортимент в зависимостиот изменения спроса;составлять калькуляцию стоимостиготовой продукции;планировать работу подчиненногоперсонала;составлять графики работы с учетомпотребности организации питания;управлять конфликтными ситуация-ми, разрабатывать и осуществлятьмероприятия по мотивации и стимулированию персонала;предупреждать факты хищений идругих случаев нарушения трудовойдисциплины;рассчитывать по принятой методикеосновные производственные показатели, стоимость готовой продукции;вести утвержденную учетно-отчетную документацию;организовывать документообооть | ресурсами.Заказывает и получает продукты, материалы на кухню ресторана/ кондитерский цех ресторана.Ведет контроль хранения запасов, иобеспечение сохранности запасов.Проводит инвентаризацию запасов. |
| Организация и контроль текущейдеятельности подчиненного персонала | ПК 6.4. Осуществлять организацию иконтроль текущей деятельности под-чиненного персонала. | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организациипитания, отрасли;определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; |  |
| Организация и контроль текущейдеятельности подчиненного персона-ла | ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорийработников кухни на рабочем месте. | организовывать рабочие места раз-личных зон кухни;организовыватьконтролировать и оценивать работу подчиненного персонала;обучать, инструктировать поваров,кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах | Организовывает текущую деятельность.Планирует обучения поваров, кондитеров, пекарейИнструктирует, обучает на рабочемместе.Анализирует, дает оценку результатов обучения |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходныематериалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствиис инструкциями и регламентами | Подготовление рабочего места не-обходимого оборудования, исходныхматериалов.Подготовление сырья для полу-фабрикатов кулинарных блюд, за-кусок | Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы.Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности,охраны труда.Подготавливать продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.2. Проводить приготовление иподготовку к реализации полу-фабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий | Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разно-образного ассортимента блюд, кулинарных изделий | Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разно-образного ассортимента блюд, клинарных изделий |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.3. Осуществлять приготовление,непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразногоассортимента | Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров | Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.4. Осуществлять приготовление,непродолжительное хранение горя-чих соусов разнообразного ассорти-мента | Применения технологии приготовления горячих соусов разнообразногоассортимента | Соблюдает технологию приготовления горячих соусов |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.5. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента | Применения творческого оформленияи приготовления горячих блюд и гарниров | Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюди гарниров разнообразного ассорти-мента |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.6. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразногоассортимента | Применения творческого оформленияи приготовления бутербродов, канапе,холодных закусок | Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов,канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.7. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации холодных блюд разно-образного ассортимента | Применения творческого оформленияи приготовления холодных блюд | Применяет различные методы приготовления и оформления холодныхблюд разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.8. Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовкук реализации сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассорти-мента | Применения творческого оформленияи приготовления сладких блюд, десертов, напитков | Применяет различные методы приготовления и оформления сладкихблюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.9. Осуществлять изготовление,творческое оформление, подготовку креализации хлебобулочных изделий ихлеба разнообразного ассортимента | Применения творческого оформленияи приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | Применяет различные методы приготовления и оформления хле-бобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| Выполнение работ по профессии16675 Повар 12901 Кондитер | ПК 7.10. Осуществлять изготовление,творческое оформление, подготовку креализации мучных кондитерскихизделий разнообразного ассортимента | Применения творческого оформленияи приготовления мучных кондитерских изделий | Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразногоассортимента |

**3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№******п/п*** |  ***Виды работ******Виды работ*** | ***Кол-во*** ***часов*** | ***Коды формируемых компетенций*** | ***Формы и******методы******контроля*** |
|
|
|
|  | ***ОК*** | ***ПК*** |  |
| **1** | Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы,местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации.Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. | ***6*** | *1-11* | *1.1 - 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 2 | Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 3 | 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 заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, со-став бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 4 | Изучение структуры производства, с организационно- технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. | ***6*** | *1-11* | *2.1 - 2.8* | *Наблюдение* |
|  |  |  |  |  |
|  5 | Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. |  ***6*** | *1-11* | *3.1 - 3.7* | *Наблюдение* |
|  |
| 6 | Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим 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 изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции. | ***6*** | *1-11* | *4.1 – 4.6* | *Наблюдение* |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 7 | Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 8 | Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданийповарам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 9 | Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия,существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 10 | Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работойв цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации(удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучениепорядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 11 | Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составлениеактов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 12 | Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.).Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущийдень и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению.Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работника-ми зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 13 | Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей навысшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработкапредложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  | *6.1 - 6.5* |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 14 | Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4**2.1 - 2.8**3.1 - 3.7**4.1 - 4.6**5.1 - 5.6**6.1 - 6.5* | *Наблюдение* |
| 15 | Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра деятельности. Анализ рабочего дня руководителя.Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организация авторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия о созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников. | *6* | *1-11* | *1.1- 1.4**2.1 - 2.8**3.1 - 3.7**4.1 - 4.6**5.1 - 5.6**6.1 - 6.5* | *Наблюдение* |
| 16 | Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 17 | Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 18 | Оценка роли руководителя в проведениикоммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 19 | Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличениюобъема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлениюосновных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 20 | Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4**2.1 - 2.8**3.1 - 3.7**4.1 - 4.6**5.1 - 5.6**6.1 - 6.5* | *Наблюдение* |
| 21 | Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 22 | Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегу-стаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания. | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
|  |  |  | *2.1 - 2.8* |  |
|  |  |  | *3.1 - 3.7* |  |
|  |  |  | *4.1 - 4.6* |  |
|  |  |  | *5.1 - 5.6* |  |
|  |  |  | *6.1 - 6.5* |  |
| 23 | Оформление отчётных документов по практике | ***6*** | *1-11* | *1.1- 1.4* | *Наблюдение* |
| 24 | Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики |  6 |  | *2.1 - 2.8* | *Проверка и* |
|  | *3.1 - 3.7* | *оценка от-* |
|  | *4.1 - 4.6* | *чета* |
|  | *5.1 - 5.6* |  |
|  | *6.1 - 6.5* |  |
|  **всего** |  ***144*** |

**4. Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики**

Производственная (преддипломная) практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты. Реализация рабочей программы производственной (преддипломной) практики предполагает проведение производственной (преддипломной) практики на производстве. Производственная (преддипломная) практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

* завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

**Учебно-методическое обеспечение**

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает: ­ технологические карты по производственным процессам; ­ тестовые задания; ­ комплект практических квалификационных работ;

­ образцы выполнения заданий;

­ алгоритм выполнения работ пооперационно;

­ методические рекомендации по выполнению работ.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Основной источник:**

1.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

2.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

**Основной источник:**

1.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

* Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,**

**закусок сложного ассортимента**

**Основной источник:**

1.Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Основной источник:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,**

**закусок сложного ассортимента**

**Основной источник:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок слож-**

**ного ассортимента**

**Основной источник:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

1. **Основной источник:** Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Основной источник:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских**

**изделий сложного ассортимента**

**Основной источник:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобу-лочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреби-телей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

2.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

3.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий слож-**

**ного ассортимента**

**Основной источник:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобу-лочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреби-телей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с

**МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Основной источник:**

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Ака-

демия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

1. Котерова Н.П. Экономика организации: учебник. для студ. СПО..-М.: Изд. центр «Академия», 2017.
2. Драчева Е.Л. Менеджмент: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2017.

**Дополнительный источник:**

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: Учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений. – М.: ИЦ «Академия», 2008.-224с.
2. Драчева Е.Л. Менеджмент. Учебник для студ. сред. проф. заведений – М.: ИЦ «Академия», 2007. – 288 с.
3. Барышева А.Ф. Маркетинг : учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-208с.
4. Кнышова Е.Н. Экономика организации. Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 336с.

**МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар**

**Основной источник:**

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер Основной источник:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобу-лочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреби-телей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

**УП.00**

**Основной источник:**

1. Голубенко О.А. Технология продуктов общественного питания, Инфра-М, 2012. **4.3.Общие требования к организации образовательного процесса**.

Производственная (преддипломная) практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная (преддипломная) практика реализуется концентрированно. Производственная (преддипломная) практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

**4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся, должен быть высоко квалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

**5 .КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практикой осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты*** | ***Основные показатели оценки результата*** | ***Формы и методы*** |
| ***(освоенные профессиональные компетенции)*** | ***контроля и оценки*** |
|  |
| *1* | *2* | *3* |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов | Экспертное наблюдение и оценка практических навыковпри выполнениипроизводственныхработ |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких | Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного |
| видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи | водного сырья, дичи |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации | Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для |
| полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ас- | блюд |  |
| сортимента |  |  |
| ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полу-фабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полу- |  |
| фабрикатов |  |
|  |  |
| 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 | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячихблюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаИспользует творческоеприготовление и оформление супов сложного ассортимента | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 2.2. Осуществлятьприготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|  |
|  |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное | Соблюдает температурный режим хранения горячих со- |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации канапе, холодных закусок сложногоассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента |
|  |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента |  |
|  |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодных блюд измяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетомпотребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кроликасложногоассортимента |  |
|  |
| ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составленияадаптации рецептур холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок |  |
|  |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,сырья, материалов для приготовления холодных и горячих слад-ких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями ирегламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продуктыоборудование, материалы для приготовления холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодных десертов сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента |  |
|  |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации горячих десертов сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление горя-чих десертов сложного ассортимента |  |
|  |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодных напитков сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента |  |
|  |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации горячих напитков сложного ассорти-мента с учетомпотребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление горя-чих напитков сложного ассортимента |  |
|  |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холод-ных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,брендовых, региональных с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдает нормы составленияадаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков |  |
|  |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты,оборудование, материалы для приготовления холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Применяет приготовление и соблюдает 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 | Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ас-сортимента |  |
|  |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания | Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента |  |
|  |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление,подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассорти-мента с учетом потребностей различных категорий потребите-лей, видов и форм обслуживанияПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортиментаСоблюдает нормы составленияадаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями ирегламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты,оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок |
| ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полу фабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий | Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента |  |
|  |
|  |  |
| ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента | Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента |  |
|  |
| ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранениегорячих соусов разнообразного ассортимента | Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |  |
|  |
| ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и под-готовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента |  |
|  |
|  |  |
| ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и под-готовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ас-сортимента |  |
|  |
|  |
| ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента |  |
|  |
| ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление и оформление садких блюд, десертов, напитков разнообразного ассорти-мента |  |
|  |
|  |
| ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента | Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |  |
|  |
|  |
| ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, под-готовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |
|  |
|  |