

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ


Заведующая производством
ООО «Авакян» г. Волгоград

 Пономарева Л.И.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С.В.

« 20 »  2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной (преддипломной) практики

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград
2024

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----|--|----|
| 1. | Паспорт программы производственной (преддипломной) практики..... | 4 |
| 2. | Структура и содержание производственной (преддипломной) практики..... | 8 |
| 3. | Условия реализации программы производственной (преддипломной) практики..... | 13 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики | 15 |
| | Приложения | 17 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

ПРАКТИКИ

1.1. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

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

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

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

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

1.2. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент может приобрести общие и профессиональные компетенции:

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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления/

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 рецептов 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.
- 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, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 сложного 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 и 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 и 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 и 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, видов и форм обслуживания.
- 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, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков функционального питания в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и хранению кулинарной продукции функционального питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 7.3. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур кулинарной продукции функционального питания, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 8.1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.
- ПК 8.2. Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. 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.
3. 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.
4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. 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.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар).
8. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.

По окончании практики студент сдает отчет с дневником прохождения производственной (преддипломной) практики по форме, установленной ГБПОУ «ВКРС и Т», и характеристику, установленной ГБПОУ «ВКРС и Т» формы за подписью работодателя.

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

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.3. База практики

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

- техническая оснащённость предприятия;
- выпускаемый ассортимент кулинарной продукции;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется приказом директора ГБПОУ «ВКРС и Т».

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

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения производственной (преддипломной) практики.

1.4. Организация практики

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

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности;
- договор с предприятиями;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- осуществление руководства практикой;
- контроль за реализацией программы и условиями проведения практики;
- организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики (совместно с организациями);
- разработка и согласование оценочного материала и формы отчетности по результатам прохождению практики.

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

- вводное занятие;
 - изучение работы производственных, структурных подразделений предприятия;
- выполнение обязанностей дублёра: менеджера (зав. производством, или бригадира поваров производственного цеха, повара, кондитера).

1.6. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **144** часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

| Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку | Объем часов |
|---|-------------|
| Всего занятий | 144 |
| в том числе: | |
| Организационное (вводное) занятие | 8 |
| Раздел 1. Ознакомление с предприятием. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 60 |
| Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала | 36 |
| Раздел 3. Контроль за качеством приготовления продукции производства | 12 |
| Раздел 4 Сбор материала для отчета | 22 |
| Итоговая аттестация (дифференцированный зачет) | 6 |

2.2. Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

| Наименование разделов, тем | Содержание производственной практики | Виды работ | Объем часов |
|---|--|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Организационное занятие | 1. Вводное занятие в колледже и на предприятии питания | Проведение вводного инструктажа (в колледже). Ознакомление с базой практики и графиками прохождения производственной практики на предприятии общественного питания (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам). Ознакомление с требованиями по составлению отчета, характеристики, дневника и критериями оценок по итогам производственной (преддипломной) практики. Проведение вводного и первичного инструктажа на предприятии (базе практики). Ознакомление с правилами внутреннего распорядка и санитарно-гигиеническими требованиями на предприятии (проверка медосмотра, спец. одежды, оформление пропусков). Знакомство с наставниками на производстве и закрепление наставников за обучающимися на рабочих местах. Ознакомление с нормативно-правовыми документами, регулирующими деятельность предприятия. | 8 |
| Раздел 1. Ознакомление с предприятием. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | 60 |
| Тема 1.1. Характеристика предприятия | 1. Основные параметры предприятия (базы практики) | Ознакомление с организационно-правовой формой, характером деятельности предприятия. Ознакомление с типом, классом предприятия, его фирменным названием, местом нахождения, основным контингентом потребителей. Ознакомление с мощностью действующего предприятия (по вместимости, по выпуску продукции, по количеству работников в предприятии). | 12 |

| | | | |
|---|---|--|----|
| | | <p>Ознакомление с режимом работы, с организацией охраны труда и противопожарной защитой.</p> <p>Ознакомление с перечнем оказываемых услуг на предприятии (питания, по изготовлению продукции общественного питания, по организации потребления и обслуживанию, по реализации продукции общественного питания и покупных товаров, по организации досуга, информационно-консультативные, прочие).</p> <p>Ознакомление с составом и планировкой групп помещений (соблюдение поточности), их назначением:</p> <ul style="list-style-type: none"> - складские помещения (охлаждаемые и неохлаждаемые), - производственные (заготовочные, доготовочные цехи, вспомогательные помещения), - торговые помещения (для потребителей), - административно – бытовые помещения, - технические помещения. | |
| <p>Тема 1.2.</p> <p>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</p> <p>Формы документов и порядок их заполнения</p> | <p>Характеристика ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.</p> | <p>Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятием общественного питания.</p> <p>Ознакомление с нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>Ознакомление с материальной ответственностью. Участие в организации и порядке приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности.</p> <p>Участие в организации формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем.</p> <p>Ознакомление с производственной программой предприятия.</p> | 12 |
| <p>Тема 1.3.</p> <p>Характеристика ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.</p> | <p>Разработка и составление технологической и отчетной документации</p> | <p>Участие в составлении производственной программы (участка, цеха). Его назначение и содержание.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Разработка новых фирменных блюд.</p> <p>Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>Разработка различных видов меню.</p> <p>Составление калькуляционных карт, определение продажной цены на</p> | 18 |

| | | | |
|--|--|--|----|
| | | <p>готовую продукцию.</p> <p>Участие в отпуске и подачи блюд с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p> <p>Ознакомление с условиями хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> | |
| <p>Тема 1.4.</p> <p>Характеристика основных производственных показателей.</p> <p>Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.</p> | <p>Разработка и расчет основных 4. производственных показателей предприятия.</p> | <p>Ознакомление с источниками поступления сырья. Участие в их приёмке, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>Заполнение доверенности, составление счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, составление закупочного акта.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Составление ведомости учёта движения посуды и приборов. Составление требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.</p> <p>Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>Участие в организации контроля за сохранностью ценностей. Ознакомление с порядком возмещения ущерба. Инвентаризация на производстве.</p> | 18 |
| <p>Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала</p> | | | 36 |
| <p>Тема 2.1.</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> | <p>Выполнение должностных обязанностей в качестве дублера 1. зав. производство (шеф-повара)</p> <p>Мотивация работников структурного подразделения</p> | <p>Выполнение обязанностей зав. производством (шеф – повара) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда.</p> <p>Участие в принятии управленческих решений.</p> | 18 |

| | | | |
|--|--|--|------------|
| Тема 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | 2.Выполнение текущих обязанностей (зав. производством и его заместителей их помощников, повара, кондитера). Принятие управленческих решений. | Ознакомление с функциями, должностными обязанностями, правами и ответственностью зав. производством и его заместителей их помощников, повара, кондитера. Выполнение текущих обязанностей менеджера (зав. производством и его заместителей их помощников, повара, кондитера). Участие в принятии управленческих решений в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационные требованиями к нему, организация и планированием его труда. | 18 |
| Раздел 3. Контроль за качеством приготовления продукции производства | | | 12 |
| Тема 3.1. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции | 1. Система контроля структурного подразделения | Сделать анализ соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Участие в обнаружении дефектов, установление причин возникновения, методы предупреждения и устранения. Участие в оценке качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление с требованиями к организации производства кулинарной продукции в соответствии с ХАССП | 12 |
| Раздел 4 Сбор материала для отчета | 1.Систематизация и анализ информации для отчета | | 6 |
| | 2.Подготовка, написание и оформлнение отчета | | 16 |
| Итоговая аттестация | Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПУО «ВКРС и Т». | Дифференцированный зачет | 6 |
| | Всего | | 144 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

Законодательные документы:

Основные источники (печатные):

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2015 года);
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Нормативные документы:

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. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
15. 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
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ.ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. – Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А. Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е. Голунова. – 8+е изд. – СПб: Профикс, 2006. – 688 с.
23. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. – Ч. 5 / Под общ.ред. В.Т. Лапшиной. – М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
24. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
25. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
26. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Специальная литература:

27. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.
28. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
29. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
30. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2015.- 404с.
31. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с.
32. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2012. – 256 с.
33. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
34. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с.
35. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.- М. Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2011.- 176 с.
36. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2013. – 352 с.
37. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2010. – 432 с.

Интернет – источники:

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html> http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html> <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
<http://www.creative-chef.ru/> <http://www.gastromag.ru/> <http://www.horeca.ru/> <http://novikovgroup.ru/>
<http://www.cafemumu.ru/>
[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
[http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) <http://www.aup.ru/books/m21/>
<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, приёма отчетов и получение обучающимися дифференцированного зачета.

| <p align="center">Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)</p> | <p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p> |
|--|--|
| <p>приобретённый практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений.</p> <p>усвоенные умения: организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот; иметь практический опыт в разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем</p> | <p>Формы контроля обучения: Отчет по практике</p> <p>Формы оценки Дневник</p> <p>Методы контроля Наблюдение при выполнении работ по производственной (преддипломной) практике</p> <p>Методы оценки Наблюдение при выполнении работ <i>освоил/не освоил</i> Справка:</p> <p>Формы контроля обучения: – практические задания по работе с сырьем, оборудованием в различных цехах предприятия, нормативными и технологическими документами; – подготовка и защита отчетов.</p> <p>Формы оценки результативности обучения: – накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговой дифференцированный зачет. – традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговой дифференцированный зачет.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;</p> |

| | |
|---|---|
| <p>месте.</p> <p>своенные знания:</p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категории потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и прием продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов;</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды).</p> | <p>– работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.</p> <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>– мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся</p> <p>– формирование результата итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля.</p> |
|---|---|

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Кафедра профессионального цикла

ОТЧЕТ

о прохождения производственной (преддипломной) практики

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Место практики: _____

студента (ки) _____

(ФИО полностью)

Группы ПКД 7,8,9,10,11

4 курса

Руководитель практики от предприятия

(Ф.И.О. должность)

Место печати

Руководитель практики от колледж

(Ф.И.О. должность)

Волгоград 2023

Содержание

Введение

1. Ознакомление с предприятием. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала
 - 1.1. Характеристика предприятия
 - 1.2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Формы документов и порядок их заполнения
 - 1.3 Характеристика ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.
 - 1.4. Характеристика основных производственных показателей. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.
 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала
 - 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
 - 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха
 3. Контроль за качеством приготовления продукции производства
 - 3.1 Отработка рецептуры фирменного блюда
 - 3.1. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции
 4. Сбор материала для отчета
- Список используемой литературы

Приложения

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента (ки) _____

(ФИО полностью)

Группы ПКД 7,8,9,10,11

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от предприятия

_____ / _____ /

Руководитель практики от колледжа

_____ / _____ /

Период прохождения практики с _____ по _____

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

| Наименование этапов прохождения практики с указанием рабочего места обучающегося | Дата прохождения практики | Оценка руководителя практикой от предприятия | |
|---|---------------------------|---|--|
| | | должность, Ф.И.О | оценка, подпись |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Образец: Вводное занятие Прохождение инструктажа (кабинет инженера по технике безопасности) Ознакомление с базой практики и графиками прохождения производственной практики на предприятии (по цехам, участкам, сменам, рабочим местам) учебная комната и т.д. | 20.04.23. | инженер по технике безопасности руководители по практике от предприятия и колледжа | 5(отлично)) (подпись) 5(отлично)) (подпись) |
| | 21.04.23. | | |
| | 22.04.23. | | |
| | 23.04.23. | | |
| | 24.04.23. | | |
| | 25.04.23. | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | |
|--------------------------|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Всего 18 дней (144 часа) | | | |

Отзыв

Подпись руководителя практики от предприятия _____/_____/_____
(подпись, Ф.И.О.)

Место печати

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ ДНЕВНИКА)

2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

| Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку | Объем часов |
|---|--------------------|
| Всего занятий | 144 |
| в том числе: | |
| Организационное (вводное) занятие | 8 |
| Раздел 1. Ознакомление с предприятием. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 60 |
| Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала | 36 |
| Раздел 3. Контроль за качеством приготовления продукции производства | 12 |
| Раздел 4 Сбор материала для отчета | 22 |
| Итоговая аттестация (дифференцированный зачет) | 6 |

Характеристика

Выдана _____

(ФИО студента полностью)

прошедш(ей)ему производственную (преддипломную) практику

База практики _____

(наименование предприятия, полностью с указанием формы собственности)

Руководитель практики от организации:

(ФИО, занимаемая должность)

Сроки прохождения практики _____

Отношение обучающегося к прохождению практики _____

Обязанности, выполняемые обучающимся на практике _____

Качество выполненных обучающимся работ на практике, степень проявленной самостоятельности: _____

Степень выполнения программы практики: не выполнена, выполнена частично, выполнена полностью _____

(нужное необходимо подчеркнуть)

Общительность, коммуникабельность _____

Инициативность _____

Трудовая дисциплина _____

Профессиональная пригодность, **вывод: да, пригоден** **нет, не пригоден**

(нужное необходимо подчеркнуть)

Оценка _____

(прописью)

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /

ФИО, должность

Место печати

Руководитель практики от колледжа _____ / _____ /

ФИО, должность

Памятка студенту по составлению отчета по преддипломной практике

К отчёту прилагается характеристика (не вшивается)

| № п/п | Последовательность отчета | Содержание раздела отчета (какую информацию следует описать в отчете) | Объем раздела |
|--|---|---|---------------|
| 1. | Титульный лист | | |
| 2. | Дневник прохождения практики | | |
| 3. | Введение | Состояние отрасли, тенденции. Цели и задачи прохождения производственной (преддипломной) практики, актуальность выбранной темы ВКР в соответствии с местом прохождения практики. | 1-2 стр. |
| 1. Ознакомление с предприятием. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | |
| 4. | 1.1 Характеристика предприятия | Фото предприятия (фасад с вывеской), юридическое и фирменное название организации, форма собственности, месторасположение (юридический адрес и местонахождение), тип, класс предприятия питания с указанием вместимости и его местонахождения, перечень оказываемых услуг общественного питания (в соответствии с ГОСТ Р 50647-2007), специализация или характеристика по мощности выпускаемой продукции, оснащенности, режим работы предприятия, характер и формы обслуживания, методы расчета потребителей. | 1-2 стр. |
| 5. | Тема 1.2. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Формы документов и порядок их заполнения | Описать, что такое устав организации питания. Изобразить графически управленческую структуру предприятия (подчинённость: директор, зав. производством, повара и т.д.), описать виды структур управления предприятия питания по теме ВКР. Перечислить нормативно - техническую и технологическую документацию предприятия питания по теме ВКР. Описать, как организуется материальная ответственность в организации и порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности. Описать, как организуется организации формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Описать сколько работников в цехе согласно штатного расписания (численность, квалификация основного производственного (поваров (кондитеров), обслуживающего и административного персонала). Укажите ассортиментный перечень выпускаемой продукции, технологическое оборудование, посуду, инвентарь. | 3-4 стр. |
| 6. | Тема 1.3. Характеристика ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. | Описать производственную программу (участка, цеха). Ее назначение и содержание. Оформить технологических и технико-технологических карты на изготовление продукцию. Разработать новые фирменные блюда. Составить акта проработки. Оформить технологические и технико-технологические карты на фирменные блюда. Разработать различные виды меню. Составить калькуляционные карты, определить продажные цены на готовую продукцию. Описать правила отпуска и подачи блюд с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Описать условия хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. | 3-4 стр. |
| 7. | Тема 1.4. Характеристика основных производственных показателей. Координация | Описать источники поступления сырья. Правила приёмки, оформления документов по движению товаров и сырья. Заполнить доверенность, составить счёта-фактуру, товарную накладную, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, составление закупочного акта. Описать порядок заполнения документов по производству. Составить ведомость учёта движения посуды и приборов. Составить требования в кладовую, накладную на отпуск товаров. Заполнить дневной заборный листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, | 3-4 стр. |

| | | | |
|---|--|---|----------|
| | деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями. | ведомость учёта движения продуктов и тары на кухне. Описать организацию контроля за сохранность ценностей, порядком возмещения ущерба. Заполнить инвентаризационную опись на производстве. | |
| 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала | | | |
| 8. | 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | (в соответствии с темой ВКР) Описать обязанности менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивацию их профессионального развития, оценку и стимулирование качества труда, распределение обязанностей персонала. Описать действующую систему материального и нематериального стимулирования труда, виды управленческих решений. | 3-4 стр. |
| 9. | 2.2. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха | (В соответствии с темой ВКР.) Описать должностные обязанности, права и ответственность менеджера (зав. производством, технолог, повара, кондитера). Описать управленческих решений в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Приложить должностные инструкции производственного персонала на данном предприятии. Описать организацию и планированием труда производственного персонала. | 3-4 стр. |
| 3. Контроль за качеством приготовления продукции производства | | | |
| 10. | 3.1. Контроль качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции | Сделать анализ соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Описать правила обнаружения дефектов, установление причин возникновения, методы предупреждения и устранения. Описать правила оценки качества готовой продукции. Описать правила работы бракеражной комиссии. Заполнить лист бракеражного журнала. Описать требования к организации производства кулинарной продукции в соответствии с ХАССП | 3-4 стр |
| 11. | Выводы и предложения | Сделать вывод о предприятии с указанием достигнутых целей, выполненных задач, приобретенного практического опыта, для написания ВКР | 1-2 стр |
| 12. | Список используемой литературы не менее 15 источников | | 1-2 стр |
| Итого объём отчета не более 30 листов и приложение документов | | | |
| 13. | Приложения фото цехов, рабочих места, блюд (не более 5 шт). | | |