

**Областное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Свободинский аграрно–технический техникум  
им. К.К. Рокоссовского»**

ПРИНЯТО  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 6 от «9» 02 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «САТТ  
им. К.К. Рокоссовского»  
\_\_\_\_\_ Е.А. Громаков

Приказ от «12» 02 2018 г. № 1-840С

Среднее профессиональное образование

**Основная профессиональная образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

**м. Свобода, 2018**

Рабочая программа *производственной практики (преддипломной)* разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384, Положения о практике обучающихся ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского»»

**Организация-разработчик** –ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»

**Разработчик:**

Преподаватели ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского» Курина В.В., Титякова В.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТ- ВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	9
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	11
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	16
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификаций техник-технолог, повар и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»

**Область профессиональной деятельности:** организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### **Объектами профессиональной деятельности являются:**

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной):

- закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.
- формирование у студентов общих и профессиональных компетенций;
- приобретение опыта практической работы по специальности;
- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения спе-

циальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков;
- оценить качество готовых изделий.

### 1.3. Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной)

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) по профилю специальности, реализуемой в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

ВПД	Практический опыт работы
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;</li> <li>- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных хо-</li> </ul>

	<p>лодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов</li> </ul>
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</li> <li>- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</li> </ul>
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li> </ul>
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции</li> </ul>
- Организация работы структурного подразделения.	— планирования и анализа производственных показателей организации;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— составления различных видов меню;</li> <li>— разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;</li> <li>— разработки нормативной документации на блюда;</li> <li>— разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>— участия в управлении трудовым коллективом; — анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>— планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;</li> <li>— рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;</li> <li>— рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>— организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>— презентовать различные виды меню;</li> <li>— оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;</li> <li>— принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;</li> <li>— анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;</li> <li>— определять критерии качества приготовления блюд;</li> <li>— организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>— инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;</li> <li>— устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;</li> <li>— разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>— разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>— оценивать качество выполняемых работ;</li> <li>— оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию</li> </ul>
<p>- Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- приготовления и оформление основных супов и соусов;</li> <li>-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> <li>-обработки и приготовления полуфабрикатов, простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</li> <li>-приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>-приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.</li> </ul>



**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (преддипломной):**

Всего – 144 часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

Результатом производственной практики (преддипломной) является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Результатом производственной практики (преддипломной) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результатов</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, теста.
ПК 7.4.	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

### Общие компетенции

Код ОК	Наименование
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

#### 3.1. Тематический план производственной практики (преддипломной)

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Наименование тем производственной практики (преддипломной)	Кол-во часов
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК.4.1- 4.4 ПК.5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.6	Производственная практика (преддипломная)		Тема 1. Характеристика предприятия	12
			Тема 2. Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	60
			Тема 3. Работа в качестве дублёра метрдотеля	36
			Тема 4. Работа в качестве дублера руководителя предприятия	36
	<b>ВСЕГО часов</b>			<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по производственной практики (преддипломной)

Наименование разделов и тем производственной практики (преддипломной)	Содержание материала производственной практики (преддипломной)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика предприятия	<b>Вводное.</b> Ознакомление с предприятием: тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6	1,2,3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов.	6	3
Тема 2. Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	<b>Виды работ</b> Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу».	6	3
	<b>Виды работ</b> 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 заместителей).	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием.	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащенностью, обслуживанием	6	3

	<p><b>Виды работ</b> Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p>	6	3
	<p><b>Виды работ</b> Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства. Участие в составлении производственной программы и ее реализации.</p>	6	3
	<p><b>Виды работ</b> 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 изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности кулинарной продукции.</p>	6	3
	<p><b>Виды работ</b> Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.</p>	6	3
	<p><b>Виды работ</b> Участие в получении в продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий бригадирами цехов(поварами). Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p>	6	3
	<p><b>Виды работ</b> 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. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p>	6	3

	<p><b>Виды работ</b> Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графика выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и пр.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени</p>	6	3
	<p><b>Виды работ</b> Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии. Формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная). Правила заключения договоров материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.</p>	6	3
	<p><b>Виды работ</b> Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков посуды, уборщиц торговых помещений и др. Расстановка работников по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).</p>	6	3
<p><b>Тема 3. Работа в качестве дублера метрдотеля</b></p>	<p><b>Виды работ</b> Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, специй и приправ, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Ознакомление с меню и прейскурантами, их содержанием и оформлением. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, проведение программ варьете, концертов, видеопрограмм и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). (Выполняется при наличии условий на базах предприятий).</p>	6	3
	<p><b>Виды работ</b> Участие в проведении инструктажа перед открытием торгового зала; проверка метрдотелем внешнего вида и готовности к работе официантов и других работников торговой группы, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация об особенностях работы на данный день. Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Ознакомление с особенностями подготовки и проведения банкетов, торжеств. Расчет необходимого количества мебели, посуды, приборов, столового белья, официантов для обслуживания</p>	6	3
	<p><b>Виды работ</b> Участие в подготовке зала, распределении обязанностей между официантами. Ознакомление с организацией обслуживания. Анализ и оценка работы официантов, уровня обслуживания. Ознакомление с организацией процессов обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных (при проведении конференций,</p>	6	3

	семинаров, культурно-массовых мероприятий, дискотек), на дому, в офисах, организация иностранных туристов и пр. (Выполняется при наличии условий на базах предприятий).		
<b>Тема 4. Работа в качестве дублера руководителя предприятия</b>	<b>Виды работ</b> Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы Структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения.	6	3
	<b>Виды работ</b> Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.	6	3
	<b>Виды работ</b> 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. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.	6	3
	<b>Виды работ</b> Составление примерного индивидуального плана работы руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок.	6	3
	<b>Виды работ</b> Работа с отчетом по производственной практике (преддипломной)	4	3
	<b>Защита производственной практики (преддипломной)</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация программы предполагает проведение производственной практики (преддипломной) на предприятиях, организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляется обучающийся.

### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- механическое оборудование: слайсер, мясорубка, миксер;
- тепловое оборудование: печи электрические, сковорода электрическая, электрофритюрница, пароконвектомат, рисоварка;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера.
- производственные столы, моечные, рыбный котел, инвентарь, наборы кухонной и столовой посуды, столовые приборы.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

##### **Нормативно-правовые документы:**

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей" (с изменениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля 2006 г., 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня 2009 г., 23 ноября 2009 г., 18 июля 2011 г.);
2. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332 от 13.04.93.
3. СанПиН 42-123-6777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
4. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
5. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)
6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: сборник технических нормативов. Ч. V. /под общ. ред. В. Т. Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2009.
7. Сборник рецептур зарубежной кухни: учебник / под ред. А.Т.Васюковой.- М.: Дашков и К, 2009.

##### **Учебная литература:**

1. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- Ростов н/Д:Феникс, 2013.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. М.: Дашков и К<sup>о</sup>.2011.- 108с.
3. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов. – СПб: Троицкий мост, 2010.-736с.
4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие / Л.А.Панова.- М.:Дашков и К,2009.
5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО. – М.: Академия, 2009.
6. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: учебник для спо.- Ростов н/Д.: Феникс, 2011.

##### **Интернет-ресурсы:**

Технология продуктов общественного питания: [Электронный ресурс]. – М.: Кнорус, 2008.



Ресурс Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>  
Ресурс Электронно-библиотечная система Книга Фонд <http://www.knigafund.ru>  
Ресурс Рубрикой: [www.rubricon.com](http://www.rubricon.com)  
Ресурс Научная электронная библиотека (НЭБ): [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)  
Ресурс Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: [aclient.integrum.ru](http://aclient.integrum.ru)  
Ресурс Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQ Lib: [www.iqlib.ru](http://www.iqlib.ru)  
Ресурс East View Information Services: [www.ebiblioteka.ru](http://www.ebiblioteka.ru)  
Ресурс АРМ АБИС « Дельфин»  
Ресурс Система управления образовательным контентом «Moodle»  
<http://oracul.artem.vvsu.ru>

#### **Дополнительные источники:**

Учебники и учебные пособия:

1. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебник для НПО. – М.: Академия, 2011.
3. Шильман Л.Э. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для спо. - М.: ИЦ "Академия", 2013.
4. Журналы: Питание и общество Стандарты и качество Современный ресторан Ресторанные ведомости Ресторатор Управление качеством Гостиница и ресторан Пищевая промышленность Кондитерское производство Общепит Хлебопечение России

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики (преддипломной)**

Предприятия являются основной материальной базой, на которой проводится преддипломная практика студентов и для которой учебное заведение готовит специалистов. Это создает взаимную заинтересованность в качественном и эффективном проведении данной практики студентов. Преддипломная практика 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 дипломной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Местами прохождения практики являются предприятия общественного питания. Выбору базы практики предшествует работа по изучению производственных, экономических возможностей, а также применения прогрессивных технологий, профессионализм кадров.

Таким образом, при выборе базы преддипломной практики учитываются следующие критерии:

- соответствие предприятия профилю специальности обучения студентов;
- обеспечение квалифицированным руководством;
- оснащенность предприятия современным оборудованием и применение прогрессивных технологических процессов;
- возможность студентов сбора материалов для дипломной работы в период практики;
- наличие условий для приобретения навыков работы по специальности;
- проведение в период практики экскурсий и теоретических занятий сотрудниками предприятия;
- распределение выпускников на предприятие после окончания обучения;
- наличие возможностей для участия в рационализаторской, изобретательской и научно-исследовательской работе и т.д.

Освоение обучающимися программы производственной практики (преддипломной) проходит в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в орга-

низациях, соответствующих профилю специальности по завершению изучения профессиональных модулей. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности - 4 недели (144 часа).

Освоению программы производственной практики (преддипломной) предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Физиология питания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация производства и обслуживания», «Основы предпринимательства» и профессиональные модули: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения», «Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

На протяжении всего периода прохождения производственной практики (преддипломной) обучающимся оказывается постоянная консультационная помощь.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса производственной практикой (преддипломной)**

*Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой для специальности*

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой (преддипломной) обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется мастером, осуществляющего руководство производственной практикой обучающегося. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК.1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
<p>ПК.1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
ПК.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	
<p>ПК.2. 2 Организовывать и Проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
<p>ПК.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор различные способов и приемов приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления сложных супов;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения Пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
<p>ПК.3.2. Организовывать и Проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения Пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>

<p>ПК.3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор различные способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
<p>ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
<p>ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
<p>ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор различных способов и приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения Пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>

ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления холодных десертов;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложных горячих десертов;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов.</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков составления производственного плана, навыков работы на компьютере</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков составления документов (ведомость движения товаров, меню требование), навыков работы на компьютере</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков организации работы трудового коллектива по соблюдению требований сохранности продукции</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>

<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<p>-демонстрация умения организовывать мероприятия по выполнению требований хранения сырья и готовой продукции</p>	<p>текущий контроль в форме: - оценки выполнения пробных самостоятельных заданий; - защиты индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>- демонстрация умения вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>текущий контроль в форме: - оценки выполнения пробных самостоятельных заданий; - защиты индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд Изложение правил безопасного использования технологического оборудования Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и формовке овощей, при приготовлении блюд Демонстрация умений оценивать качество нарезки и формовки овощей Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p>текущий контроль в форме: - оценки выполнения пробных самостоятельных заданий; - защиты индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.</p>	<p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при основных способах тепловой обработке Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бульонов, отваров, супов. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бульонов, отваров, супов. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. Демонстрация точности работы с норма-</p>	<p>текущий контроль в форме: - оценки выполнения пробных самостоятельных заданий; - защиты индивидуальных заданий.</p>

	тивно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, теста.	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
ПК 7.4. Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы	<p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов, домашней птицы.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов, домашней птицы.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>
ПК 7.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.	<p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении про-</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>



	<p>стых холодных закусок, блюд, салатов. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями и оформлении простых холодных закусок, блюд, салатов.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.</p> <p>Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых блюд.</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	
<p>ПК 7.6. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.</p>	<p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья.</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.</p> <p>Демонстрация проведения бракеража.</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защиты индивидуальных заданий.</li> </ul>

## 5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к своей будущей профессии</p>	<p>Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по выпуску сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач студентом;</li> <li>- мотивированное обоснование выбора и применение методов и способов выполнения поставленной задачи;</li> <li>- объективная оценка своей работы</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения работы;</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- решение профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе выполнения работ</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- демонстрация способности творчески переосмысливать существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, критического мышления в области общественного питания, способность убедительно аргументировать собственную позицию при решении профессиональных задач</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения работы.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение ПК в оформлении курсовой работы, при работе с нормативными документами, защиты практики,</li> <li>- демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку используемой информации, в том числе с применением программного обеспечения</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения работы.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами ПО в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения заданий, экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция собственной работы,</li> <li>- демонстрация умений оценивать результат предложенной деятельности, обосновывать свою точку зрения и спо-</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе</p>

результат выполнения заданий.	способность нести соответствующую ответственность за проделанную командой работу.	освоения
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.</p>	<p>- организация самостоятельного изучения нормативной документации, - разработка и оформление меню, нового блюда; - способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении модуля. Демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- умение анализировать применение новых технологий в производстве сложной горячей кулинарной продукции; - умение ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности, умение работы с учебной, научной литературой и нормативными материалами</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения.</p>