МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

(ГАПОУ МО «КИК»)

Утверждаю

Директор ГАПОУ МО «КИК»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Е. Чалая

« 28» октября 2019 г.

**ПРОГРАММа ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (преддипломной) ПРАКТИКИ**

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2019

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** действующего Положения о практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена в ГАПОУ МО «КИК» и рабочих программ профессиональных модулей:

**ПМ.01** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

**ПМ.02** Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

**ПМ.03** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

**ПМ.04** Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**ПМ.05** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

**ПМ.06** Организация работы структурного подразделения

**Организация-разработчик:** ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».

**Разработчики:**

Морозова Л.В., методист ГАПОУ МО «КИК».

Гурьева А. Е.., мастер ГАПОУ МО «КИК».

|  |  |
| --- | --- |
| ОДОБРЕНАПредметной (цикловой) комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения социально-экономического профиля.Протокол №1 от «23» сентября 2019 г.Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Д.В.Матвеева / | Составлена в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.10, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г., № 384.Заместитель директорапо УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ю.В.Саломахин/ |

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) 4

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 7
ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 9
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 10
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 15
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ 27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) (далее - преддипломной практики) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификации Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (далее - ВПД):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
6. Организация работы структурного подразделения

Преддипломная практика является одним из завершающих этапов подготовки специалиста техника-технолога, проводится после освоения студентом программы теоретического обучения, прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности, технологической) и предназначена для сбора материалов к выпускной квалификационной работе. Преддипломная практика призвана завершить формирование профессиональной компетентности, высокой культуры и гражданской активности у выпускников и подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности, поэтому главная цель преддипломной практики - получение, развитие и закрепление стажерами навыков и умений по направлениям деятельности.

**Цели** преддипломной практики:

* закрепление и углубление знаний полученных студентами в процессе изучения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов;
* совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций;
* освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм;
* приобретение опыта практической работы по изучаемой специальности.

**Задачи** преддипломной практики:

* закрепить теоретические знания, полученные студентами в процессе обучения;
* ознакомиться с работой предприятия общественного питания и должностными инструкциями его работников;
* провести анализ материально-технической базы предприятия общественного питания;
* отработать умения разработки ассортимента блюд и меню;
* приобрести навыки приемки продукции по количеству и качеству, приемки и оформления заказов на услуги общественного питания;
* развить общие и профессиональные компетенции на конкретном рабочем месте (планирование, организация, управление конкретным участком работы);
* приобрести умение работать с персоналом предприятия общественного питания и выполнять должностные обязанности его руководителя;
* собрать, обобщить и проанализировать материалы для выполнения выпускной квалификационной работы

 овладеть методами разработки решений и выработки навыков самостоятельной работы по профилю будущей специальности.

1.2 Требования к результатам преддипломной практики

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
6. Организация работы структурного подразделения

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
* организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней типы для сложных блюд;
* контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* контроля безопасности и качества продукции;
* контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных торгов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* планирования работы структурного подразделения (бригады);
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
* принятие управленческих решений;

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;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
* применять коммуникативные умения;
* оформлять документацию;
* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* организовывать работу коллектива исполнителей;
* разрабатывать оценочные задания и нормативно -технологическую документацию;
* оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

1.3 Количество часов на освоение программы преддипломной практики:

Всего - 4 недели - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение общими компетенциями (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результатов практики |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

***и профессиональными компетенциями (ПК):***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид профессиональ­ной деятельности | Код | Наименование результатов практики |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 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 |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Организация процессаприготовления иприготовлениесложныххлебобулочных,мучных кондитерскихизделий | 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 |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| Организация работыструктурногоподразделения | 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 |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
	1. Требования к условиям проведения преддипломной практики

Реализация рабочей программы преддипломной практики предполагает проведение практики в предприятиях общественного питания любой формы собственности. Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие профиля его деятельности специальности и специализации студента (всей организации, либо одного из ее подразделений).

* 1. Общие требования к организации преддипломной практики

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится непрерывно после освоения студентом программ теоретического и практического обучения (учебной и производственной (по профилю специальности) практик).

Во время прохождения преддипломной практики студенты могут быть зачислены на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики. С момента зачисления студентов в период производственной практики на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

По результатам преддипломной практики предусмотрена промежуточная аттестация - дифференцированный зачет в форме защиты отчета. Защита проводится в установленные колледжем сроки.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. По результатам преддипломной практики студент должен представить отчет, включающий: письменный отчет; дневник с приложениями; характеристику. В случае положительной оценки за отчет по преддипломной практике студент допускается к сдаче Государственной итоговой аттестации.

Студенты, не прошедшие преддипломную практику, не явившиеся на защиту отчета или получившие отрицательную оценку, не допускаются до Государственной итоговой аттестации. Повторно защита отчета проводится не ранее, чем через год в период работы комиссии по защите отчетов по преддипломной практике.

Функции колледжа, организаций и права и обязанности студентов определены действующим Положением о практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ «ЧТЭК».

Требования к формированию и оформлению отчета по преддипломной практике приведены в Приложении.

* 1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководителями преддипломной практики от колледжа назначаются преподаватели профессионального цикла, имеющие высшее профессиональное образование (по профилю специальности) и опыт работы в предприятиях общественного питания.

4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕ ДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование темы | Объем времени, отводимый на практику, час |
| 1 | Ознакомление с предприятием хозрасчетного объединения предприятий общественного питания | 6 |
| 2 | Система и формы материальной ответственности на предприятии | 6 |
| 3 | Оперативное планирование работы производства и технологическая документация | 18 |
| 4 | Организация труда и контроля на предприятии | 18 |
| 5 | Организация производства на предприятии | 18 |
| 6 | Организация обслуживания на предприятии | 18 |
| 7 | Организация документооборота | 18 |
| 8 | Анализ экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия | 18 |
| 9 | Сбор информации (материалов) к выпускной квалификационной работе | 18 |
| 10 | Защита отчета | 6 |
|  | Итого | 144 |

СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов программы | Содержание программы | Объемчасов | ПК |
| Тема №1. Ознакомление с предприятием хозрасчётного объединения предприятий общественного питания | Изучить территориальное размещение предприятия общественного питания, его тип, классах, ассортимент продукции, контингент потребителей. | 6 | ПК 6.1 |
| Ознакомиться с аппаратом управления данного предприятия. | ПК 6.3 |
| Ознакомиться с показателями работы предприятия: планом выпуска собственной продукции и всего товарооборота, уровнем издержек, рентабельностью, численностью работников производства и управленческого аппарата, качественным состав. | ПК 6.1 |
| Ознакомиться с типовой должностной инструкцией заведующего производством или шеф-повара, заведующего или директора предприятия, техника-технолога. | ПК 6.3 |
| Тема №2. Система и нормы материальной ответственности на предприятии | Изучить какие виды материальной ответственности применяются на данном предприятии общественного питания | 6 | ПК 6.5 |
| Ознакомиться с порядком заключения договора о материальной ответственности: снять копию с договора | ПК 6.4 |
| Изучить, как организована материальная ответственность на производстве, её сущность: состав бригады отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей | ПК 6.4 |
| Тема №3. Оперативное планирование работы производства и технологическая документации | Ознакомиться с технологической документацией на производстве, её видами, назначением, использованием | 18 | ПК 6.1 |
| Составить план-меню на день, неделю. Составить меню комплексных обедов, банкетных, праздничных и молодежных вечеров | ПК 6.3 |
| Произвести перерасчёт закладки сырья при изменении сезонности или кондиции поступившего сырья. Документально оформить данные перерасчёта | ПК 6.5 |
| Составить три технологические карты и одну технико- технологическую карту на блюда меню. Оформить заявки на необходимое количество полуфабрикатов, кондитерских изделий согласно плану-меню | ПК 1.1 - ПК 5.2 |
| Произвести расчёт сырья и продуктов в соответствии с планом меню на день работы | ПК 1.1 - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | предприятия и оформить требование-накладную на его получения |  | ПК 5.2 |
| Принять участие в приеме сырья по количеству и качеству. | ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 |
| Тема №4. Организация труда и контроля на предприятии | Изучить формы организации труда работников производства. Проанализировать графики выхода на работу работников производства. Составить более рациональный график выхода на работу работников производства | 18 | ПК 6.3 |
| Изучить, как осуществляется контроль за закладкой продуктов при приготовлении, выходом полуфабрикатов и готовых блюд, качеством пищи (бракераж) | ПК 1.1 - ПК 5.2 |
| Ознакомиться с порядком изъятия блюд с раздачи для проверки норм вложения сырья в пищевой технологической лаборатории, документальным оформлением этого мероприятия. | ПК 1.1 - ПК 5.2 |
| Изучить организацию повседневного оперативного контроля заведующим производством за выполнением плана выпуска продукции собственного производства за текущий день; составлением товарных запасов и соблюдением их лимита; соблюдением санитарного режима и правил на производстве; соблюдением техники безопасности и охраны труда; состояние весов и весоизмерительных приборов | ПК 6.2 ПК 6.3 |
| Тема №5. Организация производства на предприятии | Изучить обеспеченность предприятия оборудованием, инвентарём, инструментом, посудой в соответствии с нормами оснащенности. | 18 | ПК 6.3 |
| Под руководством заведующего производством составить заявки на недостающие материально-технические средства и весоизмерительное оборудование | ПК 6.1 |
| Ознакомиться со структурой производства. Начертить план цеха с расстановкой оборудования. Разработать рекомендации по улучшению планировки цеха | ПК 6.2 |
| Изучить организацию работы и рабочих мест в заготовочных цехах предприятия. Ознакомиться с организацией работы цехов по производству полуфабрикатов и кондитерских изделий. | ПК 6.2 ПК 6.3 |
| Изучить организацию работы и рабочих мест в доготовочных цехах предприятии и разработать предложения по улучшению организации работы | ПК 6.3 |
| Изучить организацию работы раздаточной. Изучить порядок вскрытия тары с продуктами на производстве; порядок и организацию сдачи тары тарособирающим | ПК 6.3 |

12

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | организациям и поставщикам. |  |  |
|  | Ознакомиться с организацией хранения тары на предприятии |  | ПК 6.3 |
|  | Изучить инструктивную работу заведующего производством. Принять участие в проведении пятиминуток, инструктажей, занятий по ознакомлению работников производства с новой технологией, организацией, передовым опытом работы. |  | ПК 6.3 |
| Тема №6. Организация обслуживания па предприятии | Изучить должностную характеристику метрдотеля, договор материальной ответственности работников зала, существующий график работы официантов, режим работы предприятия и торгового зала, меню, перечень форм обслуживания и услуг предоставляемых населению, документацию на приём заказов от потребителей, книгу заказов на полуфабрикаты и готовые блюда; счета официантов; журнал кассира операциониста; книгу отзывов и предложений; рекламные средства предприятия: договор на музыкальное обслуживание | 18 | ПК 6.3 |
|  | Изучить договора и условия на поставку продуктов, сырья и полуфабрикатов, качественную приёмку продуктов. Изучить сопроводительные документы (сертификат, качественное удостоверение, счёт-фактура) |  | ПК 6.5 |
|  | Ознакомиться с порядком документального оформления приёмки товаров и продуктов при не соответствии их по качеству или количеству товарных документов |  | ПК 6.5 |
|  | Изучить документальное оформление приёмки товаров и продуктов при различных способах доставки, использование способов исправления ошибок в документах. |  | ПК 6.5 |
| Тема №7. Организация документооборота | Изучить порядок составления калькуляционных карточек на изготовление блюд и напитков на предприятии. Составить калькуляционные карточки на два блюда | 18 | ПК 6.5 |
| Изучить документальное оформление отпуска продукции буфетам, магазинам, кулинариям, для питания сотрудников | ПК 6.5 |
|  | Отработать навыки по заполнению документов на отпуск продукции. Научиться составлять акты на реализацию блюд, бой, порчу товаров и порядок списания посуды, спец.одежды, топлива |  | ПК 6.5 |
|  | Изучить порядок составления отчётов предприятия общественного питания, форму и порядок заполнения отчётов, соблюдения сроков сдачи. |  | ПК 6.5 |
|  | Научиться составлять отчёты материально ответственного лица. |  | ПК 6.5 |
|  | Изучить порядок проведения и документального оформления инвентаризации |  | ПК 6.5 |

13

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | товарно-материальных и денежных средств на производстве. |  |  |
|  | Изучить порядок написания приказов и распоряжений по производству, своевременности их выполнения |  | ПК 6.5 |
|  | Проанализировать выполнение плана товарооборота и производственной программы за отчётный период. Дать оценку работы предприятия. |  | ПК 6.1. ПК 6.5 |
|  | Выявить причины не выполнения плана, резервы роста товарооборота в планируемом году. Проанализировать ритмичность и равномерность выполнения плана товарооборота и оборота по продукции собственного производства предприятия |  | ПК 6.4 |
|  | Определить производственную мощность горячего цеха по выпуску первых блюд и коэффициент её использования. Рассчитать пропускную способность торгового зала предприятия, дать предложения по увеличению фактического числа посетителей |  | ПК 6.4 |
| Тема №8. Анализ экономических | Рассчитать план товарооборота по собственной продукции на планируемый год. |  | ПК 6.4 |
| показателей хозяйственной деятельности предприятия | Изучить источники поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания. | 18 | ПК 6.4 |
|  | Проанализировать расходы и поступление сырья, товаров, топлива на предприятия общественного питания. |  | ПК 6.4 |
|  | Изучить порядок оплаты труда работников предприятия общественного питания. Принять участие в начисление заработной платы работникам производства |  | ПК 6.4 |
|  | Проанализировать показатели по труду предприятия общественного питания за год. Оценить соответствие фактической численности работников плановой производительности труда средней заработной плате. Объяснить причины отклонения |  | ПК 6.4 |
| - | Сбор информации (материалов) к выпускной квалификационной работе | 18 | - |
| - | Защита отчета | 6 | - |

14

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности по преддипломной практике являются:

* письменный отчет о выполненных работах в соответствии с индивидуальным заданием практики с приложениями, утвержденный организацией;
* дневник, отражающий ежедневный объем выполненных работ;
* характеристика от руководителя организации на студента.

Руководитель практики от организации в аттестационный лист студента выставляет оценку за каждый вид работы общую рекомендуемую оценку за практику; в дневнике студента ежедневно ставит подпись за объем выполненных работ.

Перед защитой отчета (в установленные колледжем сроки) студент представляет на проверку руководителю практики от колледжа отчет. Руководитель практики от колледжа на титульном листе отчета по практике делает отметку о допуске к защите при условии:

* наличия положительной характеристики;
* полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике.

Защита отчета проводится комиссией, утверждаемой директором колледжа, в которую входит представитель работодателя, руководитель преддипломной практики от колледжа, директор колледжа или его заместитель. Защита проводится в соответствии с утвержденным расписанием.

Критерии оценки отчета

Отчет студента по преддипломной практике проверяется и оценивается комиссией на защите по четырехбалльной системе с составлением рецензии. Комиссия руководствуется следующими критериями:

*Опенка «отлично» выставляется, если:*

Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В установленные сроки представил: дневник, письменный отчет, характеристику. В письменном отчете дал полное, обстоятельное описание заданий практики, приложил необходимые документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, сделал правильные, глубокие выводы, внес предложения. Отчет написал грамотно, оформил в соответствии с требованиями.

На защите логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

*Опенка «хорошо» выставляется, если:*

Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки представил: дневник, письменный отчет, характеристику, аттестационный лист. В письменном отчете дал излишне подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, приложил необходимые документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения

*Опенка «удовлетворительно» выставляется, если:*

Студент выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил: дневник, письменный отчет,

характеристику, аттестационный лист. В письменном отчете дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения. Отчет оформил небрежно, с нарушениями требований.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:студент не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию;

отчет, выполненный студентом, не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения, ответы не полные, отсутствуют выводы, копии документов.

Студенты, не прошедшие преддипломную практику, не явившиеся на защиту отчета или получившие отрицательную оценку, не допускаются до Государственной итоговой аттестации. Повторно защита отчета проводится не ранее, чем через год в период работы комиссии по защите отчетов по преддипломной практике.

16

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при подготовке (обработке) мяса и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке (обработке) мяса и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* соблюдение требования СанПиН при подготовке (обработке) мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа.
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристика студента. Собеседование по отчету практики |
| ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа.
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
* соблюдение основных технологических требований при подготовке (обработке) рыбы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке (обработке) рыбы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
* соблюдение требования СанПиН при подготовке (обработке) рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристика студента. Собеседование по отчету практики |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа.
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
* соблюдение основных технологических требований при подготовке (обработке) домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при подготовке (обработке) домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
* соблюдение требования СанПиН при подготовке (обработке) домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристика студента. Собеседование по отчету практики |
| ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной п | родукции |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок;
* соблюдение требования СанПиН при приготовлении и оформлении канапе, легких и сложных холодных закусок;
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа.
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристика студента. Собеседование по отчету практики |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристикастудента. |

18

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
* соблюдение требования СанПиН при приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа.
 | Собеседование по отчету практики |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сложных холодных соусов;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных соусов;
* соблюдение требования СанПиН при приготовлении и оформлении сложных холодных соусов;
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа.
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристикастудента.Собеседование по отчету практики |
| ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сложных супов;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов;
* соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая опенка.Характеристикастудента.Собеседование по отчету практики |

19

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | сложных супов;- соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа. |  |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сложных горячих соусов;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов;
* соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении сложных горячих соусов;
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристика студента. Собеседование по отчету практики |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
* соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристикастудента.Собеседование по отчету практики |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы;
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристикастудента. |

20

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | * соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы;
* соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы;
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа.
 | Собеседование по отчету практики |
| ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур на мучные кондитерские изделия;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристикастудента.Собеседование по отчету практики |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур на мучные кондитерские изделия;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
* соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристикастудента.Собеседование по отчету практики |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур на мучные кондитерские изделия;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении мелкоштучных кондитерских изделий;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристикастудента. |

21

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;- соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении мелкоштучных кондитерских изделий. | Собеседование по отчету практики |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур на мучные кондитерские изделия;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сложных отделочных полуфабрикатов;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;
* соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая опенка.Характеристикастудента.Собеседование по отчету практики |
| ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сложных холодных десертов;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов;
* соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении сложных холодных десертов;
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая опенка.Характеристикастудента.Собеседование по отчету практики |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | * соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа;
* соблюдение последовательности, режимов технологического процесса согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
* соблюдение основных технологических требований при приготовлении и оформлении сложных горячих десертов;
* соблюдение правил безопасной эксплуатации производственного
 | Наблюдение за работой студента. Органолептическая оценка.Характеристикастудента.Собеседование по отчету практики |

22

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов;* соблюдение требований СанПиН при приготовлении и оформлении сложных горячих десертов;
* соответствие составленной технологической документации требованиям ГОСТа.
 |  |
| ПМ 06. Организация работы структурного подразделения |
| ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства. | * соответствие идентификации вида, класса и типа предприятия общественного питания, ассортимента продукции, контингента потребителей требованиям ГОСТа.
* правильность расчетов основных экономические показателей производства
* правильность выполнения анализа производственных показателей
 | Наблюдение за работой студентаТекущая оценка работы студента в период практики Характеристика студента.Собеседование по отчету по практике |
| ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями. | * правильность расчета производственной программы, расчета выхода продукции в ассортименте для предприятий общественного питания и соответствие ее различными производственными циклами и формами обслуживания.
* соответствие разработанного ассортиментного перечня требованиям и типу предприятия.
* демонстрация расчетов сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов с применением технологических нормативов, правильное определение оптимального размера товарного запаса с соблюдением лимита
* правильность организации рабочих мест в заготовочных цехах предприятия.
 | Наблюдение за работой студентаТекущая оценка работы студента в период практики Характеристика студента.Собеседование по отчету по практике |
| ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива | * соблюдение требований при составлении и оформлении плана-меню с учетом ассортиментного перечня, последовательности блюд и типа предприятия питания.
* правильность расстановки работников на рабочих местах в соответствии с должностными инструкциями на различные категории производственного персонала.
* правильность составление графиков и табеля выхода на работу
 | Наблюдение за работой студентаТекущая оценка работы студента в период практики Характеристика студента.Собеседование по |

23

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | различных категорий персонала на работу, их обоснование.* правильность организации рабочих мест в доготовочных цехах предприятия
* правильность составления различных видов меню
* демонстрация правильного применения нормативно-технологической документации.
 | отчету по практике |
| ПК 6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. | * правильность проведения входного, операционного, приемочного контроля качества продукции органолептическим методом
* правильность проведения контроля регулирующего материальную ответственность на предприятии (коллективную и бригадную).
 | Наблюдение за работой студентаТекущая оценка работы студента в период практики Характеристика студента.Собеседование по отчету по практике |
| ПК 6.5.Вести утвержденную учетно­отчетную документацию | * соблюдение правильности отпуска готовой продукции на раздачу, в буфеты, розничную сеть.
* осуществление документального контроля при приемке сырья, полуфабрикатов.
* демонстрация навыков ведения ежедневной, сопроводительной, учётной и отчётной документации в рамках вверенного производственного участка в соответствии с требованиями.
* демонстрация ведения утвержденной учетно-отчетной документации.
 | Наблюдение за работой студентаТекущая оценка работы студента в период практики Характеристика студента.Собеседование по отчету по практике |

24

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии
* на уроках;
* участие в конкурсах профессионального мастерства,
* профессиональных олимпиадах, смотрах, конференциях, предметных неделях;
* активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;
 | Наблюдение за работой практиканта Учет достижений практиканта (портфолио) |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | * определение цели и порядка работы;
* обобщение результата;
* использование в работе полученных ранее знаний и умений;
* рациональное распределение времени при выполнении работ;
 | Наблюдение за работой практиканта Оценка отчета по практике |
| ОКЗ.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | * самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности;
* способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях;
* ответственность за свой труд;
 | Наблюдение за работой практиканта Оценка отчета по практике Отзыв о работе практиканта |
| ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | * обработка и структурирование информации;
* нахождение и использование источников информации;
 | Наблюдение за работой практиканта Оценка отчета по практике Отзыв о работе практиканта |
| ОК 5. Использовать информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - демонстрация навыков использования информационно­коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Наблюдение за работой практиканта Оценка отчета по практике Отзыв о работе практиканта |
| ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;
* терпимость к другим мнениям и позициям;
* оказание помощи участникам команды;
* нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях;
* выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности;
 | Наблюдение за работой практиканта Отзыв о работе практиканта |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; | Наблюдение за работой практиканта Отзыв о работе практиканта |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. | Наблюдение за работой практиканта Отзыв о работе практиканта |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. | Наблюдение за работой практиканта |

25

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| технологий в профессиональной |  | Оценка отчета по |
| деятельности |  | практике |
|  |  | Отзыв о работе |
|  |  | практиканта |

26

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

1. Нормативные документы:

1. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300/1-1 (с измен. и дополн. от 09.01.1996 № 2-ФЗ, от 17.12.1999 № 212-ФЗ, от 30.12.2001 № 196- ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ, от 21.12.2004 № 171-ФЗ, от 27.07.2006 № 140-ФЗ, от 16.10.2006 № 160-ФЗ, от 25.11.2006 № 193-Ф3, от 25.10.2007 № 234-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 23.11.2009 № 261-ФЗ)
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ or15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
4. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
5. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50935-2007«Юбщественное питание. Требования к персоналу».
9. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.12.24-03 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

2. Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология продуктов общественного питания - Ростов н/Д: Феникс, 2013
2. Зайко Г.М. Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М.: Магистр. 2015
3. Кащенко В.Ф. «Оборудование предприятий общественного питания»: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В.Кащенко - ИНФА-М, АЛЬФА-М 2017.
4. Каштопалова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг ОП: Учебное пособие - М.: 2007
5. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2008.
6. Мрыхина Е.Б.Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Форум-инфа, 2014.
7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания: учебное пособие-М.: Издательский центр «Академия»,2014
8. Периодические издания (журналы)
9. «Питание и общество»
10. «Ресторанные ведомости»
11. «Шеф»
12. «Гастроном»

27

1. Интернет-ресурсы:
2. Профессиональные информационные системы «Консультант», «КонсультантПлюс», «Гарант»
3. <http://cookup.ru/>- «Общепит»
4. <http://www.foodis.ru/article/predpriyatiya-obshhepita>- «Общепит: информационный сайт»
5. <http://www.obshepit-oexpo.ru/>- «Общепит Онлайн Экспо»
6. <http://www.pitportal.ru/>- «Информационный портал. Весь общепит Росси»
7. <http://www.oventa.ru/>- «Оборудование для общепита»
8. [http://www.horeca.ru](http://www.horeca.ru/) - HoReCa- Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
9. [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru/) - Кулинарный портал
10. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru/) - Портал ресторанного бизнеса
11. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru/) - Гастрономъ - кулинарные рецепты
12. [www.povarenok.net](http://www.povarenok.net/) - Поваренок
13. [www.tasty-team.ru](http://www.tasty-team.ru/) - Международный альянс профессиональных шеф-поваров
14. [www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru/) - «Готовим.ру» - кулинарный журнал
15. [www.pir.ru](http://www.pir.ru/) - ПИР групп - мероприятия для рынка HoReCa

28