

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

Оглавление

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4	
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	30	
ПРАКТИКИ	31	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа преддипломной практики (далее – программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

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

1.2. Цели и задачи преддипломной практики

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

Задачами преддипломной практики являются:

подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;

ознакомление студентов непосредственно на предприятиях, в учреждениях и организациях с передовой техникой и технологией, с организацией труда и экономикой производственной деятельности;

непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;

сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;

закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.

1.3 Место и время проведения производственной практики

Преддипломная практика проводится на базовых предприятиях города Санкт – Петербург на основе договоров, заключаемых между СПб ГБ ПОУ «Колледж «Красносельский» (далее - Колледж) и базовым предприятием (далее - БП).

Преддипломная практика базируется на междисциплинарных курсах профессиональных модулей и проводится в восьмом семестре в количестве 144 часов (4 недели).

На преддипломной практике могут использоваться следующие организационные формы обучения:

на штатных местах в качестве стажеров-дублеров;

выполнение индивидуальных профессиональных заданий;

индивидуальные и групповые консультации;

участия студентов в опытно-экспериментальной и научно-исследовательской работе и др.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы преддипломной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение

опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД). Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей
Организация и ведение процессов	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих	Владения и выбортехникой	Производит уборку рабочего места.

приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	весомизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала.	Владеет и выбирает производственным инвентарем, весомизмерительным оборудованием.
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента	Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранения и отпуска супов	Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p>	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Соблюдения технологического процесса приготовления и</p>	<p>Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих</p>
<p>подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.</p>

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>
<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
<p>Организация и</p>	<p>ПК 2.7. Осуществлять</p>	<p>Определения качества</p>	<p>Использует необходимый</p>

<p>ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>	<p>инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи</p>	<p>Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p>Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>
<p>различных категорий потребителей,</p>			

видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
учетом потребностей			

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного	категорий потребителей,		

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента

горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,	Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда

			кулинарные изделия и закуска авторские,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

<p>Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>
<p>Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>

<p>Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>
<p>Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.</p>
<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>			

<p>Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Управление текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p>	<p>Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Производит расчет основных производственных показателей. Координирует с другими подразделениями, службами. Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять</p>	<p>Планирует работу персонала, составляет графики работы, составляет задания бригадам поваров, ведет оперативный контроль за работой производства.</p>
		<p>конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала</p>	

	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>	<p>Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Заказывает и получает продукты, материалы на кухню ресторана/ кондитерский цех ресторана. Ведет контроль хранения запасов, и обеспечение сохранности запасов. Проводит инвентаризацию запасов.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	
Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	Планирует собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определяет объекты контроля, периодичность и формы контроля) Контролирует качество выполнения работ
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	Организовывает текущую деятельность. Планирует обучения поваров, кондитеров, пекарей Инструктирует, обучает на рабочем месте. Анализирует, дает оценку результатов обучения

Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и	Подготовки рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовки сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. подготавливаем продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок
	регламентами		
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий	Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров	Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применения технологии приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров	Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок	Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления холодных блюд	Применяет различные методы приготовления и оформления холодных блюд разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления сладких блюд, десертов, напитков	Применяет различные методы приготовления и оформления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Применяет различные методы приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 33.011 Повар	ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления мучных кондитерских изделий	Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Объем времени в часах
1	2	3	4
Преддипломная практика			144
1	Тема 1. Ознакомление с предприятием, правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности.	<p>1. Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития.</p> <p>2. Проанализируйте, доведена ли до сведения потребителей в наглядной недоступной форме необходимая и достоверная информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг и т.д.</p> <p>3. Выявите идентифицирующие признаки, определяющие тип и класс предприятия, установите их соответствие требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».</p> <p>4. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	6
2	Тема 2. Материально-техническая база и структура производства предприятия.	<p>1. Анализ материально-технической базы предприятия, ее оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям.</p> <p>3. Ознакомление со структурой, характером, организацией производства. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания.</p>	6
3	Тема 3. Организация работы производства		42
4	Тема 3.1. Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шефповара), его заместителя, начальника цеха	<p>1. Ознакомление с должностными инструкциями заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-195 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».</p> <p>2. Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между</p>	6

		заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).	
--	--	--------------------------------------------------------------------------	--

		<p>3. Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.</p> <p>4. 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
		<p>5. Ознакомление с порядком оперативного планировать работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации, доставление 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, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.</p>	6

		<p>6. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя.</p> <p>7. Разработка ассортимента блюд и напитков для бранчабуфета, салат-бара и др. (в зависимости от возможностей баз практики).</p> <p>8. Разработка (совместно с заведующим производством) ланчменю.</p> <p>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.</p> <p>9. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.</p>	6
		<p>10. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом</p>	
		<p>остатков, имеющихся на производстве.</p> <p>11. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.</p> <p>12. Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1 -95.</p>	6
		<p>13. Участие в составлении графиков выхода на работу работников производства (цеха).</p> <p>14. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха,</p>	6
		<p>заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептов, нормами выхода полуфабрикатов и готовой. кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.</p> <p>15. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>16. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p>	

		17. Освоение навыков составления отчета о работе производств на за день по форме, применяемой на предприятии.	
		18. 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. 19. Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. 20. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	6
5	Тема 4. Организация обслуживания потребителей.		42
6	Тема 4.1. Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)	1. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности. 2. Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров	6
		О материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.	

	<p>3. Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и др.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени.</p> <p>Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др. Расстановка работников зала по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).</p>	6
	<p>4. Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и</p>	6
	<p>т.п.).</p> <p>5. Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.</p> <p>6. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день.</p>	
	<p>7. Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями.</p> <p>8. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями производственным и обслуживающим персоналом.</p> <p>9. Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов.</p>	6
	<p>10. Ознакомление с подготовкой и проведением банкетов, торжеств, различных видов кейтеринга.</p> <p>Обслуживание банкетов, приемов, тематических мероприятий.</p>	6
	<p>11. Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференции, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP) (транширование, фламбирование, приготовление и подача блюд фондю).</p>	6

		12. Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео-программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). 13. Ознакомление с функциями и организацией работы	6
		сомелье. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	
7	Тема 5. Организация управления.		30
8	Тема 5. 1 Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия	1. Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. 2. Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения	6
		функциональных обязанностей каждого работника. 3. Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии, формами поощрения.	
		4. Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. 5. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. 6. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	6
		7. Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. 8. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. 9. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. 10. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе.	6

		<p>11. Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.</p> <p>12. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.</p> <p>13. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок.</p> <p>14. Ознакомление с организацией коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способами доставки товаров, графиками завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.</p>	6
		<p>15. Ознакомление и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг.</p> <p>16. Работа руководителя по выявлению основных конкурентов</p>	6
		<p>предприятия, их сильных и слабых сторон.</p> <p>17. Ознакомление с работой руководителя предприятия по изучению зарубежного опыта организации и работы аналогичных предприятий общественного питания (через взаимные контакты, служебные командировки, рекламу, печать, приглашения зарубежных специалистов профессионалов и т.д.).</p> <p>18. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.</p> <p>19. Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени.</p>	
9	Тема 6. Систематизация материалов, собранного	1. Выполнять отчетную документацию. Требования к выполнению отчетной документации.	18
	для выпускной квалификационной работы и оформление отчета по практике	2. индивидуального задания. Оформление Оформление е отчета.	
	Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики

Преддипломная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Преддипломная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессиональных модулей концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.3. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Кузнецов, Ю. В. Менеджмент : учебник./Ю.В. Кузнецов - М. : Юрайт, 2017.- 448 с.
2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 373
3. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб. пособие./ Л.А. Радченко - 5-е изд., доп. и перераб.- Ростов н/Дону: Феникс, 2017.- 318 с.

Дополнительные источники:

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник.-3-е изд., перераб. и доп.- М. : Юрайт, 2017.- 404 с.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 374 с.
3. Золин В.П.и др. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник.-7-е изд., перер. и доп.- М.: Академия, 2008- 288 с.
4. Кузнецова, Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : «Академия», 2011. - 480 с.
5. Лутошкина, Г. Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Г. Г. Лутошкина. - М. : Издательский центр «Академия», 2008. - 64 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 160 с
7. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник.- М.: Академия, 2013.- 240 с.
8. Панова, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учеб. пособие.- М. : Дашков и К, 2009.- 320 с.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп. - М. : Юрайт, 2017.- 248 с
10. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. - 373 с.

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения или преподаватели профессионального цикла осуществляющие руководство преддипломной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство преддипломной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками образовательной организации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	

<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных</p>	<p>Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента	
форм обслуживания		

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять	Соблюдает нормы составления	

разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных	адаптации рецептов	Самооценка, направленная на
кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производит расчет основных производственных показателей. Координирует с другими подразделениями, службами. Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Планирует работу персонала, составляет графики работы, составляет задания бригадам поваров, ведет оперативный контроль за работой производства.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Заказывает и получает продукты, материалы на кухню ресторана/ кондитерский цех ресторана. Ведет контроль хранения запасов, и обеспечение сохранности запасов. Проводит инвентаризацию запасов.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Планирует собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определяет объекты контроля, периодичность и формы контроля) Контролирует качество выполнения работ.	

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Организовывает текущую деятельность. Планирует обучения поваров, кондитеров, пекарей Инструктирует, обучает на рабочем месте.	
	Анализирует, дает оценку результатов обучения	
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.9. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 7.10. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	