

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»



ТВЕРЖДАЮ
Директор АПОУ «АТЭТ»
И.И. З.Г. Мустафина
2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа по практической подготовке (производственная (преддипломная) практика) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Рабочая программа по практической подготовке (производственная (преддипломная) практика) рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «04» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Э.М. Хасанова

Рабочая программа по практической подготовке (производственная (преддипломная) практика) рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «11» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гарраева

Рабочая программа по практической подготовке (производственная (преддипломная) практика) рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «28» 08 2020 г. Протокол № 1

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ДТК» ресторан «Легенда»

 Р.Я. Миллер

(подпись) ФИО

«28» 08 2020 г

МП



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	22
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)	31
ПРИЛОЖЕНИЯ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

1.1 Цели и задачи освоения практической подготовки (производственной практики)

Цели и задачи практической подготовки (производственная (преддипломная) практика) - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

В результате прохождения практической подготовки (производственная (преддипломная) практика) по изучению профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	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
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	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 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1.3 Комплекс профессиональных компетенций для осуществления контроля освоения практической подготовки

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> -выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; -упаковки и хранения полуфабрикатов -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать 	наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.

	<p>приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>-обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>-обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>-процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>-методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной</p>	
--	--	--

	<p>посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. 	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте 	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<p>производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>-процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>-методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения</p>	
--	--	--

	<p>технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</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>-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<p>имеющихся условий хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; 	
--	--	--

	<p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>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</p>	<p>-выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

-контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

-процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

-методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и

	<p>безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-оценивать наличие ресурсов;</p> <p>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий; оценка результатов практических заданий. наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания 	
--	--	--

	<p>персоналом своей ответственности</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке -производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	
--	---	--

1.1.4 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>практический опыт работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов; – разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; – упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; – контроля хранения и расхода продуктов. – разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
---------------------------------	--

	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов; – разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов; – разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов; – разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,
--	--

видов и форм обслуживания;
 – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
 – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
 – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
 – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 – контроля хранения и расхода продуктов
 – разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 – организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
 – осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
 – организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
 – обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;
 – упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
 – приготовления каш и гарниров из круп;
 – приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
 – приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
 – приготовления блюд из яиц;
 – приготовления блюд из творога;
 – приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
 – приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
 – приготовления горячих напитков;
 – приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
 – приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
 – приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;

- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции;
- порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;
- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовки овощей и фруктов;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;
- подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;

	– подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов.
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

2.1. Структура практической подготовки (производственная практика)

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Наименование оценочного средства
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-11.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	Отчет
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09-11.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	
ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, 09-11.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	
ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, 09-11.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	24	
ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, 09-11.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	24	
ПК 6.1-6.4 ОК 01-07,	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		

09-11.		24	
Bcero			144

2.2 Тематический план и содержание практической подготовки (учебная практика) профессионального модуля (ПМ)

Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1.Ознакомление с предприятием	<p>Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
2.Выполнение обязанностей специалист по поварскому и кондитерскому делу.	<p>Изучение должностных инструкций специалиста по поварскому и кондитерскому делу , начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками.</p> <p>Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места техника-технолога, специалиста по поварскому и кондитерскому делу.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Составление графиков выхода на работу</p>	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4

	производственного персонала. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
	Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя), техника-технолога, специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Изучение системы организации материальной ответственности работников на предприятии.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	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. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Изучение порядка оперативного планирования работы производства.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4

			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Составление плана-меню (совместно с заведующим производством, техником-технологом) на следующий день с учетом всех требований.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4

	<p>Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, техником-технологом) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.</p>	8	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>
	<p>Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Проверка соответствия конкретной продукции 8 3 15 требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p>	8	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>
	<p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p>	8	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4</p>
	<p>Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.</p>	8	<p>ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6</p>

			ПК 6.1-6.4
	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материальнотехнического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. 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. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
3. Оформление отчётных документов по практике	Оформление отчётных документов по практике.	8	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4
4. Защита отчета	Сдача и защита отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.	8	3
Всего:			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ(ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной). Реализация рабочей программы практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием /организацией, куда направляются студенты.

Практическая подготовка (преддипломная практика) является обязательной для всех обучающихся и проводится после освоения учебной практики и производственной практики по профилю специальности и сдачей квалификационных экзаменов по профессиональным модулям, в соответствии с учебным планом на специальность.

В период прохождения практической подготовки (преддипломной практики) обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

С момента зачисления обучающихся, в период практической подготовки (производственной практики), на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, с момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Руководители практической подготовки от техникума устанавливают связь с руководителями практики от организации, и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики, осуществляют контроль правильного использования обучающихся в период практики, оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими заданий.

3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Методические рекомендации по выполнению отчета по практической подготовки (производственной (преддипломная) практика).

Оборудование: пароконвектомат, электрогриль (жарочная поверхность, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-реветчатый, спиральный), миксер для коктейлей, соковыжималки для цитрусовых, машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), овоскоп, нитраттестер, подовая печь (для пиццы), фризера, пресс для пиццы, лампа для карамели,

аппарат для темперирования шоколада, термометр инфракрасный, термометр со щупом, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), электроблинница, плита wok, гриль (саламандр), стол холодильный с охлаждаемой горкой, сифон, фритюрница, диспансер для подогрева тарелок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: набор инструментов для карвинга. дежи к миксерам, гостроемкости из нержавеющей стали, перфорированные противни для багетов, делитель торта, помпа для работы с карамелью.

3.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В период практической подготовки (производственной (преддипломная) практика) необходимо обеспечить соблюдение студентами-практикантами требований по технике безопасности и пожарной безопасности, утвержденные образовательным учреждением.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль за ходом практической подготовки (производственной (преддипломная) практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной (преддипломная) практика). Результат практической подготовки (производственной (преддипломная) практика) вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики:

договор с профильной организацией;

заполненный дневник;

индивидуальное задание на практику;

аттестационный лист;

характеристика на практиканта;

сертификат;

отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовке (производственной (преддипломная) практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственной (преддипломная) практика) должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК,ПК)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
– разработки ассортимента полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

	ПК 6.1-6.4	
– разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья,	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств

продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	освоения компетенций и личностных результатов.
-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

обслуживания;	ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств

	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления каш и гарниров из круп;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из яиц;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из творога;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления горячих напитков;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– нарезки и формовки овощей и фруктов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– приготовления и оформления холодных и горячих закусок;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления горячих и холодных соусов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления холодных и горячих десертов;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов на производстве;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов.	ОК 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

4.1 Требования к оформлению отчета по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);

- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (учебная практик)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум».

Предметом оценки по практические подготовки (учебная практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практические подготовки (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается защитой отчета выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (учебная практика) руководителем практики ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Критерии оценки за практические подготовки (учебная практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:
- правильное выполнение задания;
- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;
- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность, способ представления);

- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи отчетной документации.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на производственную практику (преддипломную)

студента _____

(фамилия, имя, отчество)

Группы _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки производственной (преддипломной) практики:

1. Позиционирование предприятия на рынке продукции и услуг общественного питания.

- состав и структура потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания, величина среднего чека;

- объемы, структура и периодичность закупок (заказов), характер потребления;

- состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей, оценку интенсивности конкуренции;

- оценка и сопоставление конкурентоспособности предлагаемой продукции;

- источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции.

2. Технологический раздел.

- график загрузки залов.

- меню блюд предприятия, реализуемых в зале и ассортимент покупных изделий в буфете, баре.

- примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня

- определить количество реализованных покупных изделий: соки, минеральные воды, вино-водочные изделия, фрукты, мучные кондитерские и булочные изделия, конфеты, и др.

- производственная программа цеха предприятия с учетом графика реализации блюд по часам работы предприятия.

- соответствие фактической вместимости помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых) для хранения продуктов - расчетной вместимости, определенной по сводной продуктовой ведомости для одной – двух групп продуктов.

- охарактеризовать выбор и соответствие технологического оборудования производственной программе.

- оценить долю новых и фирменных блюд в меню. Привести в отчете примеры оформления технико-технологических карт и технологических схем на 1-2 блюда, разработанных на данном предприятии.

- характеризовать систему отпуска блюд. Показать связь раздачи с обеденным залом.

3. Архитектурно-строительный раздел

- дать описание размещения основных цехов предприятия и привести план цеха и имеющимся оборудованием.

4. Организационный раздел- структуру управления предприятием;

- организацию производственно-хозяйственной деятельности;

- организацию обслуживания посетителей;

- рекламную деятельность предприятия и интересные решения фирменного стиля

предприятия

На заключительном этапе практики студент должен представить:

- письменный отчет согласно программе практики ;
- производственную характеристику руководителя практики от предприятия;
- отзыв руководителя практики от предприятия.

Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента. В период прохождения практики студент получает дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организационной и производственной деятельности предприятий и организаций, основным вопросам проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.

Календарные сроки практики с « ____ » _____ по « ____ » _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

Отчет сдается на до « ____ » _____ 20__ г.

Задание выдал: « ____ » _____ 20__ г.
(_____)

Ф.И.О. руководителя практики

Задание принял: « ____ » _____ 20__ г. (_____) (_____)
Ф.И.О. студента

Руководители практики

От ГАПОУ «АТЭТ» предприятия

_____ (Ф.И.О.) _____

_____ (должность) _____

_____ (подпись) _____

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

Утверждаю: Зав. по учебно-производственной работе _____ _____ МП (подпись)	Согласовано: Руководитель предприятия _____ _____ (подпись) МП
--	--

План-график прохождения производственной преддипломной практики

№ п/п	Место или структурное подразделение предприятия	Планируемая работа	Календарные сроки
		Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию	С по
			С по
			С по
			С по
			С по
			С по
			С по
			С по
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			С по

Подписи руководителей практики

От ГАПОУ «АТЭТ» _____

От предприятия _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,
 ФИО
 Студента (ки) группы ____, 4 курса обучающегося (йся) по специальности
 СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 код и наименование
 успешно прошел (ла) производственную преддипломную практику
 в объеме часов с « » 20 г. по « » 20 г.
 в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки (производственной (преддипломной) практики)

Дата «__» _____ 20__
 Подпись _____ / _____
 _____ / ФИО, должность
 Подпись ответственного лица организации (базы практики)
 _____ / ФИО, должность

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ДНЕВНИК

**Практической подготовки (производственная
(преддипломная) практика)**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) ___ курса группы ___
