Министерство образования Нижегородской области
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной (преддипломной) практики**

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(заочной формы обучения)

Красные Баки
2015

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Разработчик: преподаватель спец. дисциплин

Кропотова Вера Ивановна

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.Паспорт рабочей программы производственной (преддипломной) практики.

2.Структура и содержание производственной (преддипломной) практики.

3.Условия реализации рабочей программы производственно(преддипломной)

практики.

4.Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики.

5.Приложения

**1.Паспорт рабочей программы производственной (преддипломной) практики**

**1.1.Цели и задачи производственной (преддипломной) практики**

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

 В основу практического обучения студентов положены следующие направления: сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов; использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

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

**1.2.Требования к результатам освоения практики**

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

ПК7.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.

ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.

ПК7.3.Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 7.4.Готовить бульоны, отвары, супы и соусы, массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.

ПК7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц и творога.

ПК7.7.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК7.9. готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 7.10. готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

**Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:**

1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

 6. Организация работы структурного подразделения.

 7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

**1.3.База практики**

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

-оснащенность необходимым современным оборудованием;

-наличие квалифицированного персонала.

 Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и учебным заведением. Закрепление баз практик осуществляется старшим мастером техникума.

 В договоре техникум и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе и в направлении студентов на производственную (преддипломную) практику.

**1.4.Организация практики**

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

-положение о практике;

-рабочая программа производственной (преддипломной0 практики по специальности;

-договоры с предприятиями по проведению практики;

-приказ о распределении студентов по базам практики;

-индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

-контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

-совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной (преддипломной) практики в организациях обязаны:

-полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;

-соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

-изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

**1.5.Контроль работы студентов и отчетность**

 По окончании практики студент сдает отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания, по форме (Приложение 1), установленной техникумом и характеристики, установленной формы (Приложение 2) от руководителя практики предприятия.

 Индивидуальное задание на практику разрабатывается в соответствии с тематическим планом.

 Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана-графика консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики.

 Итогом производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от филиала с учетом представленного отчета.

 Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

**1.6.Количество часов на освоение программы практики**

 Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 4 недель (144 часа).

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1.Объем производственной (преддипломной) практики и виды работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку | Количество часов(недель) |
| Всего: | 144 ч.,(4 недели) |
| В том числе: |  |
| Ознакомление с предприятием | 6 |
| Выполнение обязанностей дублеров инженерно-техничнских работников: заведующего производством (шеф-повара) или его заместителя, начальника цеха или метрдотеля (администратора зала), или руководителя предприятия. | 126 |
| Оформление отчетных документов по практике | 6 |
| Итоговая аттестация | 6 |

2.2. Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №П/П | Виды работ | Кол-вочасов | Коды формируемых компетенций | Формы и методы контроля |
| ОК | ПК |
| 1. | 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. Определение перспективы развития предприятия, характеристика 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 Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. | 6 | 1-9 | 1.1-1.3.2.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 2. | Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между зав. производством, шеф-поваром и их помощниками ( заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 3. | Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности зав. Производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 4. | Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 5. | Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур 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. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 6. | Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с зав.производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалифицированного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 7. | 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. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 8. | 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. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 9. | Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95. Составление ( совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 10. | Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, зав. производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдением санитарных норм и правил, личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. 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.0. Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 11. | 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. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 12. | Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственныи и обслуживающим персоналом. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 13.. | Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение условий предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу и видео программы и др.) прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). разработка предложений по улучшению организации процесса обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 14. | Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемых на предприятии, форм поощрения. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 15. | Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектр его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 16. | Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений) и их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.16.1-6.5 | Наблюдение |
| 17. | Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 18 | Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 19. | Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использование собременных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 20. | Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 21. | Анализ эффективности использования рабочего времени руководителем предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 22. | Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания. | 6 | 1-9 | 1.1-1.32.1-2.33.1-3.44.1-4.45.1-5.26.1-6.5 | Наблюдение |
| 23. | Оформление отчетных документов по практике. | 6 | 1-9 |  |  |
| 24. | Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики. | 6 | 1-9 |  | Проверка и оценка отчета |
| **Всего** | 144 |  |

**2.3 Индивидуальное задание студенту**

Форма индивидуального задания студенту представлена в приложении 1.

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

**3.1.Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет ресурсов, дополнительной литературы**

1.Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036);

2.Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила продаж отдельных видов товаров» (утверждены постановлением Правительства РФ от 19.01.98 №55);

3. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила розничной торговли алкогольной продукцией» (утверждены постановлением правительства РФ от 19.08.96 №987);

4.Постановление правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 №987 )»;

5.ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»;

6.ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;

7.ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

8.ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;

9.ГОСт Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;

10.ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;

11.Радченко А.А. «Организация производства на ПОП»- Ростов-на-Дону «Феникс»,2013-352 с.

12.Усов В.В. «Организация производства и обслуживание на ПОП»-М.: «Академия»,2015-416 с.

13.Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии повар»- М.: «Академия», 2014-176 с.

14.Анфимова Н.А. «Кулинария- М.: «Академия»,2015-400 с.

15.Козлова С.Н. «Кулинарная характеристика блюд» - М.: «Академия»,2013-192 с.

16.Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: «Академия», 2014 – 512 с.

17.Шильман Л.З. «Технология кулинарной продукции»- М.: «Академия»,2012 -176 с.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики осуществляет преподаватель профессиональных модулей (руководитель практики) в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике.

**Критерии оценки отчета по преддипломной практике**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка** | **Требования к качеству** |
| 5 | Отчет полностью соответствует установленным требованиям |
| 4 | Допущены несущественные отклонения от требований |
| 3 | Допущены существенные отклонения от требований |
| 2 | Отчет не соответствует установленным требованиям |

Министерство образования Нижегородской области

Краснобаковский филиал

 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Варнавинский технолого-экономический техникум»

****ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ****

**на производственную (преддипломную) практику**

студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-

 (фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_ специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**ТЕМА ЗАДАНИЯ**

Выполнение обязанностей техника-технолога по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

1.Ознакомление с предприятием:

1.1Общая характеристика и структура предприятия (подразделения).

1.2.Описание общей технологической схемы производства и характеристика выпускаемой продукции (услуг).

1.3.Перечень технологического оборудования, применяемого в процессе преддипломной практики.

1.4.Внедрение системы управления качеством на предприятии.

1.5.определение технико-экономических показателей, связанных с внедрением программных продуктов (внедрения новой техники).

1.6.Требования к охране труда и экологии при работе.

2.Основные положения должностной инструкции руководителя структурного подразделения: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или метрдотеля (администратора зала), или руководителя предприятия.

3.Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работ)

3.1.Разработка ТТК;

3.2.Акт контрольной отработки фирменных блюд предприятия;

3.3.Расчет энергетической ценности блюда.

4.Оформление отчета по практике (приложение 2).

5.Характеристика с места прохождения преддипломной практики (приложение 3).

Отчет должен содержать собранные в ходе практики материалы в соответствии с пунктом 1-5, а также выводы и предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении).

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Приложение №1

Министерство образования Нижегородской области

Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

ОТЧЕТ

**ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

на предприятии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации, предприятия)

**Выполнил(а):**

Студент(ка) \_\_\_\_

Код специальности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Курс Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от

Предприятия: ФИО

Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Руководитель практики от

 Техникума: ФИО

 Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 М.П.

Красные Баки

***Приложение 2***

**Министерство образования Нижегородской области**

**Краснобаковский филиал**

**ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»**

**Отзыв – характеристика**

 Обучающийся \_\_ курса ГБПОУ Краснобаковский филиал «Варнавинский технолого-экономический техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ф.и.о.)

 Прошел (а) производственную(преддипломную) с\_\_\_\_20\_\_\_г по\_\_\_\_20\_\_\_г практику(по профилю специальности) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование организации

 В период практики выполнял (а) следующие виды работ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

За время прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ показал(а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ уровень теоретической подготовки, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ умение применить и использовать знания, полученные в техникуме, для решения поставленных перед ним (ней) практических задач.

 Программа практики выполнена полностью (частично).

 В целом работа практиканта(ки) (ф.и.о.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ заслуживает оценки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ф.и.о.)

 (организации)

М.П. Приложение №3