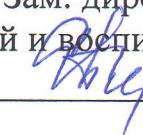




автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»
Забайкальский институт предпринимательства

 СИБУПК

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-
методической и воспитательной работе
 Е.М. Попова
«25» мая 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Чита
2022

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22. 04. 2014 г. № 384

СОСТАВИТЕЛЬ: М.В. Данилюк, заведующий производством ООО «Гурман», г.Чита

РЕЦЕНЗЕНТ: С.В. Андреева, канд. техн. наук, доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма

СОГЛАСОВАНО

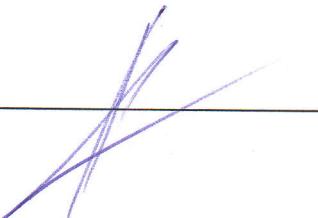
Генеральный директор ООО «Гурман»
Г.М. КАДУШКИНА
«25» 05 2022 г.

Генеральный директор ООО «Панама Сити Голд»
Л. Н. ДУБОВИК
«25» 05 2022 г.

Зав.сектором учебной работы
Т.С. АВЕРЯЧКИНА
«25» мая 2022 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) рассмотрена и одобрена на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма, протокол от 25.05.2022 г., № 9.

Заведующий кафедрой
социально-культурного
сервиса и туризма



РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель производственной практики (преддипломной)

Целью преддипломной практики является углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

Задачи производственной практики (преддипломной)

Задачами преддипломной практики являются:

- расширение, углубление и систематизация знаний и умений, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов;
- закрепление первоначального практического опыта и приобретение самостоятельного опыта профессиональной деятельности в условиях трудового коллектива;
- приобщение к работе в трудовом коллективе;
- развитие профессионального мышления;
- отбор необходимого материала для выполнения задания и составления отчета о прохождении производственной практики (преддипломной);
- сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

1.2. ВИД ПРАКТИКИ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная практика (преддипломная).

Форма проведения преддипломной практики – концентрированно – путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения производственных практик, предусмотренных ОПОП СПО.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы
---	---

Общие компетенции	
OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - о выбранной профессии; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять устойчивый интерес к выбранной профессии; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретения информации о выбранной профессии.
OK 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы организации учебной деятельности; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать учебную деятельность и оценивать ее результаты; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации учебной деятельности.
OK 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - о методах принятия решений в различных ситуациях; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения в различных ситуациях; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях.
OK 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - о методах поиска, анализа и оценки информации, необходимой в учебной деятельности; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой в учебной деятельности; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельного поиска, анализа и оценки информации с учетом профессионального и личностного развития.
OK 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - о способах использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - о принципах организации работы коллектива и команды, общения с коллегами, руководством, потребителями; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками работы в коллективе с учетом

	<p>распределения обязанностей и иерархической структуры;</p> <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике принципы организации работы коллектива и команды, правила общения с коллегами, руководством, потребителями;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - о лидерских качествах; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения в различных учебных ситуациях; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализации ответственности в различных учебных ситуациях.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - о методах самообразования и саморазвития; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - об основных тенденциях технологического развития в профессиональной деятельности; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать базовые знания в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентации в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - кулинарный разруб туш: говядины, баранины, свинины - технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса: говядины, баранины, свинины; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада. <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить полуфабрикаты из мяса говядины, баранины, свинины; - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, для сложных блюд. <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлением и разработкой ассортимента полуфабрикатов из мяса; - основными критериями оценки качества

	полуфабрикатов из мяса.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила разделки рыбы; - ассортимент полуфабрикатов из рыбы; - виды рыб и требования к их качеству. <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить полуфабрикаты из рыбы; - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; - выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд. <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлением и разработкой ассортимента полуфабрикатов из рыбы; - организацией технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; -расчетом массы рыбы для приготовления полуфабрикатов.
ПК 1.3.: Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы; - технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; - выбирать различные способы и приемы подготовки домашней птицы, для сложных блюд. <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацией технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; - расчетом массы рыбы для приготовления полуфабрикатов; - основными критериями оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - широкого ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления канапе, легких сложных холодных закусок; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов. <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлением канапе, легких и сложных холодных закусок;

	сервировкой и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	<p>Знания (З): технологии приготовления и широкого ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и птицы;</p> <p>Умения (У): - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы;</p> <p>Практический опыт (П/О): - организацией технологического процесса приготовления сложных холодных блюд, из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы</p>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>Знания (З): - технологический процесс приготовления и ассортимент сложных холодных соусов;</p> <p>Умения (У): - использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>Практический опыт (П/О): - организацией технологического процесса приготовления холодных соусов; - декорированием блюд сложными холодными соусами.</p>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Знания (З): - технологический процесс приготовления широкого ассортимента супов, их классификацию;</p> <p>Умения (У): - готовить широкий ассортимент супов, согласно технологии приготовления.</p> <p>Практический опыт (П/О): - организацией технологического процесса приготовления широкого ассортимента первых блюд.</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>Знания (З): - технологический процесс приготовления широкого ассортимента сложных горячих соусов.</p> <p>Умения (У): - готовить широкий ассортимент сложных горячих соусов согласно технологии приготовления.</p> <p>Практический опыт (П/О): - организацией технологического процесса приготовления широкого ассортимента сложных горячих соусов</p>
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>Знания (З): - технологический процесс приготовления широкого ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Умения (У): - готовить широкий ассортимент сложных горячих</p>

	<p>блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацией технологического процесса приготовления широкого ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
<p>ПК 3.4.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Знания (3):</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления широкого ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить широкий ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацией технологического процесса приготовления широкого ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Знания (3):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - контроля качества и безопасности готовой продукции;
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Знания (3):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий, и

	<p>праздничных тортов;</p> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции;
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для мелкоштучных кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - определять режимы выпечки, реализации и хранении мелкоштучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления

	<p>сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления и сложных отделочных полуфабрикатов; <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; - контроля качества и безопасности готовой продукции
ПК 5.1. - организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных холодных десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов; - критерии оценки качества готовых холодных десертов; <p>-подача холодных десертов.</p> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные способы приготовления сложных холодных десертов; - выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции. <p>-подача холодных десертов.</p> <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлением сложных холодных десертов; - критериями оценки качества готовых холодных десертов; - различными вариантами оформления сложных холодных десертов; <p>-подача холодных десертов.</p>
ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных горячих десертов; - технологию приготовления сложных горячих десертов; - критерии оценки качества готовых горячих десертов; <p>-подача горячих десертов.</p> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные способы приготовления сложных горячих десертов;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции. - подача горячих десертов. <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлением сложных горячих десертов; - критериями оценки качества готовых горячих десертов; - различными вариантами оформления сложных горячих десертов; - подача горячих десертов. - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции;
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей. <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - планированием работы структурного подразделения; - принятием управленческих решений; - планированием основных показателей производства продукции общественного питания.
<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады; - основные приемы организации работы исполнителей; - дисциплинарные процедуры в организации. <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей. <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - планированием работы структурного подразделения; - принятием управленческих решений; - планированием основных показателей производства продукции общественного питания.
<p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - дисциплинарные процедуры в организации;

	<p>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.</p> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - организаторскими способностями в выборе типовых методов выполнения профессиональных задач; - выбором решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - принятием управленческих решений.
<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады; - дисциплинарные процедуры в организации; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира. <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях. <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролем деятельности структурного подразделения; - принятием управленческих решений; - правилами и принципами разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы утвержденной документации; - приёмы при разработке новых блюд. <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормативную документацию; - адаптировать нормативную документацию к производственному процессу предприятия. <p>Практический опыт (П/О):</p> <ul style="list-style-type: none"> - составления учетно-отчетной документации; - ведения нормативной документации.

1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом освоения ОПОП СПО по специальности и предшествует прохождению государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы.

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Производственная практика (преддипломная) проводится у обучающихся на базе основного общего образования (срок обучения 3 года 10 месяцев), на 4 курсе в 8 семестре в течение 4 недель, у обучающихся, на базе среднего общего образования (срок обучения 2 года 10 месяцев) на 3 курсе, в 6 семестре в течение 4 недель, у обучающихся заочной формы обучения на базе основного общего образования (срок обучения 4 года 10 месяцев) на 5 курсе в течение 4 недель, у обучающихся на базе среднего общего образования (срок обучения 3 года 10 месяцев) на 4 курсе в течение 4 недель.

Производственная практика (преддипломной) проходит в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

Производственная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

2.1. Трудоемкость производственной практики (преддипломной)

Продолжительность преддипломной практики ФГОС СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* и учебному плану составляет 4 недели (144 часа).

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ЭТАПОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

№ п/п	Этапы практики	Виды производственной работы на практике
1	Подготовительный этап	Организационное собрание обучающихся. Консультация по выполнению этапов производственной практики.

		Ознакомление с требованиями охраны труда и правилами внутреннего трудового распорядка организации. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности.
2	Основной этап	<ul style="list-style-type: none"> – Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы – Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы для сложных блюд – Технологический процесс приготовления бутербродов и закусок из хлеба – Технология приготовления и ассортимент салатов и винегретов – Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы нерыбного водного сырья, мяса и птицы – Технология приготовления закусок из яиц, горячих закусок – Супы. Технологические процессы приготовления. Требования к качеству выпускаемой продукции – Соусы. Технологические процессы приготовления. Требования к качеству готовой продукции. – Блюда из рыбы, морепродуктов. Требования к качеству готовой продукции – Блюда из мяса и мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству блюд – Блюда из с/х птицы, дичи, кролика. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству блюд – Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к качеству готовности продукции. – Мучные изделия. Мучные блюда. Мучные кулинарные изделия. Мучные гарниры. Фарши. – Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него. – Технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикаты и изделия из него. – Отделочные полуфабрикаты для пирожных и торты и способы отделки. – Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, миндальных, крошковых. – Приготовление торты: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных. – Технология приготовления и ассортимент холодных и горячих десертов. Основы декорирования. – Приготовление горячих и холодных напитков. – Организация работы трудового коллектива. Организация работы в бригадах (командах). Обучение персонала на рабочем месте. <p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>– Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Контроль за качеством приготовления продукции.</p> <p>Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.</p>
3	Этап обработки и анализа информации	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала
4	Этап подготовки отчета	Оформление отчета по практике

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. ФОРМЫ ДОКУМЕНТОВ И ОТЧЕТНОСТИ

При направлении на производственную практику (преддипломную) обучающийся получает следующие документы:

- Аттестационный лист по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики (преддипломной) (Приложение 2);
- Характеристика обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (преддипломной);
- Дневник прохождения практики.
- Отчет о прохождении производственной практики (преддипломной), выполненный в соответствии с заданием на производственную практику (преддипломную) и утвержденный организацией.

3.2. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

При представлении Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной) основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- Титульный лист Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной) (Приложение 3);
- Задание на производственную практику (преддипломной) (Приложение 1)
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной);
- Заключение;
- Список использованных источников;
- Приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной), при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной), на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной), Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи производственной практики (преддипломной), указание организации, на базе которой проходила производственная практика (преддипломной), краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

Основная часть Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной) включает темы, название и содержание которых представлено в таблице 1.

Таблица 1
Содержание основной части Отчета по производственной практике
(преддипломной)

№ п/п	Название разделов и подразделов основной части Отчета	Краткое описание содержания
1.	Тема 1: Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы для сложных блюд	<p>Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, натурально - рубленных, панированных, из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения.</p> <p>Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Характеристика сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Кулинарное использование. Обработка птицы: размораживание. Опаливание, потрошение, обсушивание. Обработка дичи, кроликов. Приготовление полуфабрикатов: заправка «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки». Заправка мелкой дичи «в муфточку», «клювом». Технология приготовления порционных полуфабрикатов, мелкокусковых, рубленных из котлетной массы. Использование пищевых отходов.</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья: живая, охлажденная, мороженая, соленая рыба. Классификация рыбы: по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению рыбы, вид семейства. Обработка рыбы: оттаивание мороженой рыбы, Вымачивание соленой рыбы, обработка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы, используемой</p>

		целиком, разделка рыбы, используемой непластированной, разделка рыбы на филе, разделка рыбы для фарширования. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов: для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, жарки на решетки, на вертеле, для запекания. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.
2.	Тема 2: Технологический процесс приготовления бутербродов и закусок из хлеба	<p>Классификация бутербродов. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов, варианты сочетаемости хлебобулочных изделий. Технологический процесс приготовления открытых, закрытых, комбинированных, закусочных, горячих бутербродов. Технология приготовления масляных смесей для приготовления бутербродов. Используемая посуда для подачи бутербродов.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения, температура подачи бутербродов. Расчет продуктов при приготовлении различных бутербродов согласно Сборнику рецептур блюд.</p>
3.	Тема 3: Технология приготовления и ассортимент салатов и винегретов	<p>Технологический процесс приготовления и ассортимент сложных и простых салатов из сырых, вареных овощей и других ингредиентов. Особенности варки отдельных видов овощей, изменение свойств сырья при варке. Подготовка продуктов, использование различных видов нарезки овощей для приготовления салатов. Использование различных заправок для салатов.</p> <p>Приготовление винегрета с сохранением естественной окраски компонентов, входящих в рецептуру. Техника приготовления украшений для салатов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами. Посуда, используемая для подачи салатов и винегретов.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения, температура подачи салатов и винегретов. Расчет продуктов при приготовлении салатов из овощей согласно Сборнику рецептур блюд.</p>
4.	Тема 4: Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы	Технологический процесс приготовления и ассортимент блюд и закусок из рыбы их ассортимент. Подготовка и

	нерыбного водного сырья	<p>правила отпуска рыбных гастрономических товаров: рыба соленая, балычные изделия, икра зернистая, кетовая, рыбные консервы.</p> <p>Варианты оформления и правила отпуска рыбного ассорти, закусок из сельди, рыбы с гарниром. Подбор гарниров и соусов.</p> <p>Приготовление холодных блюд из рыбы: два способа приготовления рыбы заливной, рыба фаршированная, рыба в томатном маринаде.</p> <p>Технология приготовления закусок и ассортимент из нерыбного водного сырья: раков, крабов, креветок, устриц, кальмаров, морской капусты.</p> <p>Подача, оформление и посуда, используемая при подаче.</p> <p>Требование к качеству, сроки хранения, температура подачи холодных блюд и закусок из рыбы.</p> <p>Расчет продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, согласно Сборнику рецептур блюд.</p>
5.	Тема 5: Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы	<p>Приготовление холодных закусок из мяса. Назначение и использование определенных видов мяса и птицы для приготовления холодных закусок из мяса.</p> <p>Технология приготовления холодных блюд из мяса и птицы: телятина и язык заливные, поросенок заливной, куры и дичь под майонезом, курица фаршированная (галантин), студень мясной. Приготовление паштетов из печени и дичи.</p> <p>Правила выбора продуктов дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.</p> <p>Подача, оформление и посуда, используемая при подаче.</p> <p>Требование к качеству, сроки хранения, температура подачи холодных блюд и закусок из мяса и птицы.</p> <p>Расчет продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и птицы, согласно Сборнику рецептур блюд.</p>
6.	Тема 6: Технология приготовления закусок из яиц, горячих закусок	<p>Технологический процесс приготовления и ассортимент закусок из яиц: яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные сельдью.</p> <p>Приготовление горячих закусок: грибы в сметане (жульен), устрицы запеченные. Рыба запеченная под соусом паровым (кокиль), ветчина жареная, сосиски в соусе, почки с лимоном. Посуда, используемая при</p>

		<p>подаче.</p> <p>Требование к качеству, сроки хранения, температура подачи</p> <p>холодных блюд и закусок из яиц и горячих закусок.</p> <p>Расчет продуктов при приготовлении холодных блюд и закусок из яиц и горячих закусок, согласно Сборнику рецептур блюд.</p>
7.	Тема 7: Супы. Технологические процессы приготовления. Требования к качеству выпускаемой продукции	<p>Значение супов в питании. Классификация супов. Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидность, способы варки, время варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность, формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов, применение пищевых добавок.</p> <p>Технологический процесс приготовления бульонов промышленными способами, их использование. Характеристика выпускаемого ассортимента.</p> <p>Заправочные супы. Щи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска щей, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и правила отпуска борщей, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Рассольники: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и правила отпуска рассольников. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Солянки: характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска супов картофельных, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями, отличительные особенности их приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>Характеристика супов-пюре. Общие приемы приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых и мясных продуктов. Ассортимент, отличительные особенности приготовления. Требования к качеству, условия и сроки реализации супов-пюре.</p> <p>Характеристика прозрачных супов, ассортимент,</p>

		<p>особенности приготовления и правила отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным бульонам, их приготовление.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска молочных супов, ассортимент, особенности приготовления.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска холодных супов. Особенности приготовления. Характеристика сладких супов, особенности приготовления и правила отпуска, гарниры. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>
8.	Тема 8: Соусы. Технологические процессы приготовления. Требования к качеству готовой продукции.	<p>Принципы подбора соусов к блюдам. Приготовление полуфабрикатов, используемых для приготовления соусов (бульонов, пассерование кореньев, томата, муки). Полуфабрикаты, производимые промышленно.</p> <p>Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, взаимозаменяемость сырья, требования к качеству. Особенности приготовления и использования производных красного соуса, составление технологических карт по производным красного соуса.</p> <p>Технологический процесс приготовления и использование белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Отличительные особенности производных белого соуса на рыбном бульоне, технологический процесс их приготовления. Использование, требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс приготовления грибных соусов, основного сметанного соуса, молочных соусов различной консистенции.</p> <p>Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов. Отличительные особенности их приготовления, использование, требования к качеству. Процессы, происходящие, при приготовление соуса голландского.</p> <p>Масляные смеси, их использование.</p> <p>Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок.</p>

		<p>Приготовление соусов на уксусе, их использование, требования к качеству.</p> <p>Централизованное производство соусных полуфабрикатов, их использование.</p> <p>Использование соусов промышленного производства в предприятиях общественного питания.</p> <p>Условия и сроки реализации соусов.</p>
9.	Тема 9: Блюда из овощей, грибов и сыра. Требования к качеству готовой продукции	<p>Принцип подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд и гарниров из отварных и припущеных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей, изменение свойств сырья при варке.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из овощей тушеных, фаршированных, запеченных. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра, условия и сроки реализации овощных блюд и гарниров.</p> <p>Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.</p>
10.	Тема 10: Блюда из рыбы, морепродуктов. Требования к качеству готовой продукции	<p>Рациональное использование сырья с учетом способов тепловой обработки. Изменение свойств сырья при разных способах и приемах кулинарной обработки.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из отварной и припущеной рыбы. Правила варки рыбы в целом, звеньями, порционными кусками.</p> <p>Гарниры и соусы к отварной и припущеной рыбе. Требования к качеству блюд из отварной и припущеной рыбы, условия хранения, сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, "грилье", на вертеле. Гарниры и соусы к рыбе, жареной различными способами. Особенности оформления и отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству блюд из жареной рыбы, условия хранения, сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы, ассортимент, правила запекания рыбы, гарниры и соусы для запекания рыбы, оформление блюд. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки</p>

	<p>реализации.</p> <p>Правила тушения рыбы. Приготовление и отпуск рыбы, тушеной в томате с овощами.</p> <p>Блюда из котлетной массы рыбы, ассортимент, правила жарки, гарниры и соусы к блюдам из котлетной массы рыбы. Оформление блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из морепродуктов: морской гребешок отварной с соусом, "фри", жареный в тесте; трепанги по- дальневосточному; солянка из трепангов на сковороде; креветки с соусом, рисом⁴ кальмары отварные, по-строгановски, запеченные под луковым соусом, с овощами. Использование пасты "Океан" при приготовлении вторых блюд, совместимость и взаимозаменяемость продуктов.</p> <p>Требования к качеству блюд из рыбы и морепродуктов, условия хранения, сроки реализации.</p>
11.	<p>Тема 11: Блюда из мяса и мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству блюд</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из отварного, припущеного мяса, субпродуктов, мясной гастрономии. Изменение свойств сырья при варке и припусканнии. Правила припусканния; приготовление и отпуск котлет натуральных и рубленных паровых. Ассортимент блюд из отварного и припущеного мяса, субпродуктов, мясной гастрономии, гарниры и соусы. Требования к качеству блюд, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из мяса, жаренного крупным куском, порционными и мелкими кусками. Температурный режим жарки мясных полуфабрикатов (крупным куском, порционными натуральными, порционными панированными кусками, мелкими кусками), продолжительность, определение готовности, изменений свойств мясного сырья при жарке.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных субпродуктов; правила жарки, гарниры и соусы, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент, взаимозаменяемость сырья, применение пищевых добавок. Требования к качеству, правила отпуска,</p>

		<p>условия и сроки реализации.</p> <p>Приготовление и правила отпуска тушеных субпродуктов; особенности технологического процесса приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса; используемые гарниры, соусы, оформление блюд, температурный режим и время запекания. Ассортимент блюд из запеченного мяса.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из натурального рубленого мяса и котлетной массы.</p> <p>Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Гарниры и соусы к блюдам из натурального рубленого мяса и котлетной массы.</p> <p>Принцип подбора соусов и гарниров к мясным блюдам.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки реализации. Особенности приготовления и правила отпуска национальных блюд из мяса: шашлык, чанахи, люля-кебаб.</p> <p>Требования к качеству блюд из мяса, правила отпуска, условия и сроки реализации.</p>
12.	Тема 12: Блюда из с/х птицы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству блюд	<p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из отварной птицы. Правила варки птицы, изменение органолептических свойств, порционирование, ассортимент, гарниры и соусы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из припущеной птицы; правила припускания. Изменение органолептических свойств сырья, ассортимент. Гарниры и соусы к блюдам из припущеной птицы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Правила жарки птицы целыми тушками, изменение органолептических свойств сырья, ассортимент. Гарниры и соусы, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из филе птицы. Гарниры и соусы к блюдам из филе птицы, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>

		<p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы: рагу из кур, субпродуктов; гуся, утки по-домашнему; чахохбили. Изменение органолептических свойств сырья, формирование новых свойств.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленой птицы. Ассортимент блюд, гарниры и соусы, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>
13.	Тема 13. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к качеству готовности продукции.	<p>Принцип подбора гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий к блюдам. Общие правила варки каш различной консистенции, изменение свойств крупы.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска рассыпчатых, вязких, жидкких каш, изделий из каш (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника). Требования к качеству, условия и сроки реализации каш и изделий из них.</p>
14.	Тема 14: Мучные изделия. Мучные блюда. Мучные кулинарные изделия. Мучные гарниры. Фарши.	<p>Мучные изделия. Мучные блюда. Мучные кулинарные изделия. Мучные гарниры. Фарши.</p> <p>Понятие о тесте и его свойствах. Сущность процесса замеса теста: роль белков, крахмала, муки в образовании теста; образование клейковины, свойства клейковины. Влияние качества и количества клейковины на свойства теста. Способы замеса теста (ручной, машинный), их характеристика. Влияние продолжительности замеса, температуры и влажности на структуру теста и его физические свойства. Влияние сахара, жира, соли, молока, яиц на физические свойства теста. Расчет количества воды для замеса теста заданной влажности.</p> <p>Приготовление пельменного, вареничного теста для лапши, изделий из таких видов теста. Оценка качества.</p>
15.	Тема 15. Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него.	<p>Дрожжевое безопарное тесто. Последовательность закладки сырья. Температурный режим и продолжительность брожения. Обминка теста и определение его готовности. Понятие об ускоренном способе приготовления теста. Особенности ручного способа замеса теста.</p> <p>Дрожжевое опарное тесто. Приготовление опары в зависимости от сорта и качества муки. Роль дрожжей в опаре. Порядок загрузки сырья в опару. Температурный режим и продолжительность брожения опары. Определение готовности. Продолжительности готовности теста после отсюбки</p>

		<p>Централизованное снабжение предприятий полуфабрикатами из муки (тесто). Характеристика выпускаемого ассортимента, правила упаковки, хранения, транспортировки.</p> <p>Дрожжевое слоеное тесто. Технологическая схема изготовления теста и изделий из него. Ассортимент изделий.</p> <p>Разделка теста: предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка заготовок перед выпечкой, выпечка и охлаждение изделий.</p> <p>Технология приготовления изделий из дрожжевого теста, деление на куски, подготовка масла сливочного или маргарина, раскатывание и слоение теста. Температурный режим. Изготовление изделий. Ассортимент, требования к качеству, хранение, упаковка, транспортировка.</p> <p>Централизованное снабжение предприятий полуфабрикатами из муки (тесто). Характеристика выпускаемого ассортимента, правила упаковки, хранения, транспортировки.</p> <p>Разделка теста: предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка заготовок перед выпечкой, выпечка и охлаждение изделий.</p> <p>Технология приготовления изделий из дрожжевого теста, деление на куски, подготовка масла сливочного или маргарина, раскатывание и слоение теста. Температурный режим. Изготовление изделий. Ассортимент, требования к качеству, хранение, упаковка, транспортировка.</p>
16.	Тема 16. Технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикаты и изделия из него.	<p>Бездрожжевое тесто и изделия из него: блинное тесто, сдобное пресное тесто, вафельное тесто, пряничное тесто, песочное тесто, бисквитное тесто, заварное тесто, слоеное тесто, воздушное тесто, воздушно-ореховое тесто, миндальное тесто.</p> <p>Правила приготовления, выпекания, ассортимент изделий. Причины брака и способы устранения.</p> <p>Технологическая схема изготовления бездрожжевого теста изделий из него. Ассортимент изделий.</p> <p>Вафельное тесто. Приготовление теста с сахаром и без него. Требования к качеству теста. Выпечка и охлаждение. Дефекты листов, вызванные нарушением режима замеса, выпечки и выстойки.</p> <p>Пряничное тесто. Способы его изготовления,</p>

	<p>характеристика используемого сырья. Приготовление сырцового и заварного пряничного теста. Схема изготовления, требования к качеству теста. Особенности ручного замеса теста. Способы разделки, выпечка пряников, глазирование (тиражение). Требования к качеству изделий, упаковка и хранение. Правила упаковки, условия и сроки хранения.</p> <p>Песочное тесто. Характеристика, виды, рецептура. Влияние качества клейковины, подготовка сырья для замеса теста.</p> <p>Централизованное снабжение предприятий полуфабрикатами из теста.</p> <p>Разделка и выпечка теста. Режим выпечки полуфабрикатов для каждого вида изделий. Требования к качеству.</p> <p>Пресное сдобное тесто. Схемы изготовления, способы разрыхления теста. Разделка и выпечка изделий. Дефекты изделий. Меры их предупреждения и устранения.</p> <p>Белково-воздушное и воздушно-ореховое тесто. Характеристика и способы его изготовления. Процессы, происходящие при взбивании. Определение готовности взбитых белков. Перемешивание массы. Формование и выпечка теста. Изготовление воздушного печенья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> <p>Бисквитное тесто. Характеристика и способы изготовления. Роль крахмала в изготовлении теста. Формование и выпечка теста. Определение готовности. Требования к качеству бисквита. Дефекты изделий. Меры их предупреждения и устранения. Условия и сроки хранения бисквита. Ассортимент изделий из бисквита.</p> <p>Заварное тесто. Характеристика и использование. Рецептура, применяемое сырье. Подготовка оборудования для замеса теста. Приготовление теста. Формовка и выпечка. Подготовка кондитерских листов к выпечке. Способы отсаживания теста. Режим выпечки. Изготовление изделий. Условия и сроки хранения.</p> <p>Пресное слоеное тесто. Характеристика и использование. Рецептура. Роль кислоты и соли в тесте. Замес и слоение теста. Схема приготовления теста. Последовательность загрузки сырья, продолжительность замеса, определение готовности,</p>
--	---

		<p>отлежка теста и ее значение.</p> <p>Подготовка масла, формование брусков и охлаждение в холодильнике, слоение теста. Формование и выпечка теста. Режим выпечки.</p> <p>Изготовление изделий, ассортимент, рецептура, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.</p>
17.	Тема 17. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и торты и способы отделки.	<p>Классификация отделочных полуфабрикатов, их характеристика, назначение. Крем – основной отделочный полуфабрикат. Украшения из крема. Техника работы с корнетиком и кондитерским мешком.</p> <p>Виды отсадочных трубочек, характеристика. Варианты украшений. Техника изготовления из кремов бордюров, цветов, надписей.</p> <p>Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури, кандира. Ароматизация помады и техника украшения ею изделий. Глазури: классификация, характеристика и использование.</p> <p>Украшения из сахарных мастик и марципана. Виды мастики: сахарная, сахарная сырцовая, сахарно-крахмальная заварная, молочная. Марципан сырцовый и заварной.</p> <p>Жировые начинки для вафельных тортов. Сахарные полуфабрикаты. Посыпки, шоколад. Украшения из различных видов теста, карамели, фруктово-ягодные полуфабрикаты.</p>
18.	Тема 18. Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, слоенных, заварных, воздушных, миндальных, крошковых.	<p>Общая характеристика; классификация пирожных. Требования к пирожным. Допустимые отклонения в массе пирожных. Основные процессы изготовления бисквитных пирожных: разрезание бисквита на слои; пропитывание сиропом; прослаивание выпеченных полуфабрикатов кремом и другими отделочными полуфабрикатами; нанесение на поверхность склеенных выпеченных полуфабрикатов крема, фруктовой начинки; глазирование помадой, глазурью; разрезание на пирожные; украшение поверхности кремом, орехами, фруктами, цукатами и т.д.</p> <p>Приготовление пирожных: песочных, слоенных, заварных, воздушных, миндальных, крошковых и т.д. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения</p>
19.	Тема 19. Приготовление торты: бисквитных,	По сложности приготовления торты делят: торты массового производства; литерные; фигурные;

	песочных, слоенных, заварных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных.	<p>фирменные. Торты могут иметь форму: квадратную; прямоугольную; круглую; овальную.</p> <p>Приготовление торты состоит из следующих операций: приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, разрезание и склеивания пластов, намазывания поверхности и боковых сторон, отделки боковых сторон, отделки поверхности торта.</p> <p>По органолептическим показателям торты должны соответствовать требованиям, указанным в ОСТ 10-060-95. Физико – химические показатели торты определяют только в полуфабрикатах, они должны соответствовать ОСТу.</p> <p>Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил. Приготовление торты: бисквитных, песочных, слоенных, заварных, воздушных, воздушно-ореховых миндальных и т.д. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.</p>
20.	Тема 20. Технология приготовления и ассортимент холодных и горячих десертов. Основы декорирования.	<p>Ассортимент холодных десертов из свежих плодов и ягод. Подготовка плодов и ягод свежих, быстрозамороженных; их подача с сахаром, вином, сиропом, взбитой сметаной, сливками.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска компонентов из свежих, быстрозамороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод.</p> <p>Требования к качеству блюд, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуров, кремов. Требования к качеству блюд, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска горячих сладких блюд, их ассортимент: суфле, пудинги, каша гурьевская, блюда из яблок. Приготовление сладких соусов для подачи горячих десертов: шоколадного, абрикосового, клюквенного, яблочного, малинового, черносливового, коньячного. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих десертов.</p> <p>Изменения питательных веществ в процессе приготовления. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p>
21.	Тема 21. Приготовление	Технологический процесс приготовления чая,

	горячих и холодных напитков.	<p>особенности подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления кофе различными способами. Отпуск кофе на молоке по-варшавски; кофе по-восточному, со взбитыми сливками по-венски, с мороженым (гляссе). Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления какао и шоколада, правила отпуска, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и правила отпуска холодных напитков, ассортимент.</p> <p>Технологический процесс приготовления безалкогольных коктейлей. Характеристика, классификация в зависимости от продуктов, особенности приготовления, оформления и правила отпуска. Требования к качеству напитков, условия и сроки реализации.</p> <p>Особенности подачи горячих и холодных напитков: чая, кофе, какао, шоколад, коктейлей, пуншей, гротов, глинтвейнов, кваса, сбитня.</p>
22.	<p>Тема 22. Организация работы трудового коллектива.</p> <p>Организация работы в бригадах (командах).</p> <p>Обучение персонала на рабочем месте.</p>	<p>Заполнение табеля учёта рабочего времени (индивидуальное задание по цехам);</p> <p>Изучение типовых инструкций должностных обязанностей, типовых графиков работы, типовых табелей учёта рабочего времени;</p> <p>Решение конфликтных ситуаций. Отработка приёмов выхода из конфликтных ситуаций;</p> <p>Анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе);</p> <p>Обучение персонала приготовлению сложных блюд.</p> <p>Анализ приготовления сложных блюд с учётом требований к безопасности пищевой продукции;</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия.</p>
23.	<p>Тема 23. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции</p>	<p>Изучение нормативной и законодательной документации в области пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства;</p> <p>Изучение типовой внутренней документации по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства;</p> <p>Заполнение бракеражного журнала по результатам органолептического контроля: (первых блюд, вторых блюд и гарниров, холодных блюд и закусок, напитков</p>

	<p>производства. Контроль за качеством приготовления продукции.</p>	<p>и десертов, мучных кондитерских изделий). Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий; Решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда; Изучение содержания журнала инструктажей. Анализ качества ведения журналов регистрации инструктажей; Изучение Положения о расследованиях несчастных случаев и заполнение акта несчастного случая на производстве.</p>
24.	<p>Тема 24. Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.</p>	<p>Составление плана-меню в соответствии с количеством потребителей и ассортиментов блюд. Расчёт выхода полуфабрикатов при механической и ручной обработки сырья (индивидуальное задание); Расчёт количества питающихся на основании графика загрузки торгового зала; Расчёт количества сырья по плану-меню; Расчёт количества блюд в соответствии с расчётом количества питающихся; Расчёт сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. Составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования; Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учётом составленной производственной программы; Составление графиков выхода на работу и заполнение табеля учёта рабочего времени для работников заготовочных и додготовочных цехов. Проведение органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий; Составление организационной и распорядительной документации; Определение норм вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов: гарниры, напитки, сладкие блюда и др.(индивидуальные задания).</p>

В Заключении Отчета должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной). Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных обучающимся в процессе прохождении производственной практики (преддипломной) и подготовки Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной). В данный Список

использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем (руководителем производственной практики (преддипломной), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Оптимальный объем Отчета по производственной практики (преддипломной). Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом TimesNewRoman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25.

В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре вверху страницы. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней.

3.3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Аттестация по итогам производственной практики (преддипломной) проводится у обучающихся:

- очной формы обучения на базе основного общего образования (срок обучения 3 года 10 месяцев), на 4 курсе в 8 семестре; на базе среднего общего образования (срок обучения 2 года 10 месяцев) на 3 курсе, в 6 семестре;

- заочной формы обучения на базе основного общего образования (срок обучения 4 года 10 месяцев) на 5 курсе; на базе среднего общего образования (срок обучения 3 года 10 месяцев) на 4 курсе.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

– положительного Аттестационного листа по производственной практике (преддипломной) руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

– наличия положительной Характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;

– полноты и своевременности представления Дневника о прохождении практики;

– полноты и своевременности представления Отчета о прохождении производственной практики (преддипломной) в соответствии с Заданием на производственную практику (преддипломной), утвержденного организацией.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

4.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Основная литература:

1. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-488-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225394>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819>

Дополнительная литература:

4. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474136>

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2021. — 268 с. — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471734>

6. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульниева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475712>

7. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471744>

8. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225396>

Нормативные документы:

1. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст) – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

2. ГОСТ Р 50762-2007" "услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст) – Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/153116>

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования (Дата введения 2015-01-01) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу (Дата введения 2016-01-01) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (от 27 июня 2013 года №31986-2012) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q>

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (от 27 июня 2013 года №31987-2012) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q/>

7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (от 27 июня 2013 года №31988-2012) – Режим ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (от 27 мая 2014 года №32692-2014) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q/>

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с. – ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с. - ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Адрес ресурса	Описание ресурса
http://academicjournals.org/	Научные журналы, включающие в себя статьи в области сельского хозяйства, инженерного дела.
http://bibliofond.ru/	База знаний и сборник бесплатных рефератов, курсовых, дипломных присланных авторами. База знаний предназначена для обучения самостоятельному написанию работ.
http://biblio-online.ru/	Электронная библиотечная система.
http://znanium.com/	Электронная библиотечная система.
http://yandex.ru/	Поисковая система и интернет-портал.
http://wikipedia.org/	Свободная энциклопедия.
http://rosпотребnadzor.ru/	Федеральная служба по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека.
https://working-papers.ru/	Образцы и шаблоны документов.
http://google.ru/	Поисковая система и интернет-портал.

4.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных
------------	---

	систем
Демонстрация материалов	Microsoft PowerPoint 2010, Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010
Мультимедиатехнология	Microsoft PowerPoint 2010, Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010
Заполнение документации в АСУ	АСУ «Трактир»
Работа с различными видами электронных документов	Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint
Автоматизированное взаимодействие с обучающимися	Сеть Интернет, личный кабинет обучающегося, электронное портфолио
Справочно-правовая система «Гарант»	www.garant.ru

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1 ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Текущий контроль оценивает ход прохождения производственной (преддипломной) практики (по профилю специальности), применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в ходе посещения базы практики руководителем практики от кафедры с отметкой в дневнике.

5.2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики в процессе проведения контроля практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий в соответствии с программой практики.

5.3. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Форма промежуточной аттестации по итогам прохождения практики – дифференцированный зачет имеет целью – определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и практических навыков в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В ходе дифференцированного зачета обучающийся защищает отчет по практике и отвечает на вопросы. Оценка выставляется с учетом положительного аттестационного листа по практике, наличия положительной характеристики на обучающегося в период прохождения практики.

5.4. ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

1. Виды производственных структур предприятий общественного питания (заготовочные доготовочные).
2. Понятия и определения производственного участка, цеха, рабочего места.
3. Организация работы предприятий питания с цеховой структурой.
4. Организация работы предприятий питания с бесцеховой структурой.
5. Дать определения частной, государственной и муниципальной собственности предприятий питания.
6. Создание общества с ограниченной ответственностью, создание уставного фонда.
7. Создание акционерного общества (покрытого, закрытого), его уставной капитал.
8. Традиционные организационные структуры управления. Линейный график выхода на работу, его достоинства и недостатки.
9. Применение ленточного (ступенчатый, скользящий) графика выхода на работу, его достоинства и недостатки.
10. Двухбригадный и график суммированного учета рабочего времени выхода на работу, их достоинства и недостатки.
11. Комбинированный график выхода на работу, его особенности.
12. Три этапа оперативного планирования работы предприятий общественного питания.
13. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.
14. Управление персоналом, авторитарный стиль, его достоинства и недостатки.
15. Управление персоналом, демократичный стиль, его достоинства и недостатки.
16. Управление персоналом, либеральный стиль, его достоинства и недостатки.
17. Существующие формы оплаты труда на предприятиях питания.
18. Сущность и задачи мотивации, ее основные принципы.
19. Характеристика системы качества.
20. Понятие органолептического бракеража, правила его проведения.
21. Приготовление бисквитных пирожных. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.
22. Приготовление песочных пирожных. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.

23. Приготовление заварных и воздушных пирожных. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.
24. Приготовление слоеных пирожных. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.
25. Приготовление миндальных и крошковых пирожных. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.
26. Ассортимент бисквитных тортов, приготовление. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.
27. Ассортимент песочных тортов, приготовление. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.
28. Ассортимент слоеных и заварных тортов, приготовление. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения.
29. Ассортимент: воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов, приготовление. Требования к качеству и оформлению, сроки хранения
30. Рулеты и пироги.
31. Температура подачи холодных и горячих десертов, назвать дефекты сладких блюд.
32. Требования к качеству свежих плодов, компотов, фруктов в сиропе, густых киселей, желе, муссов, самбуров, пудингов, кремов.
33. Значение холодных и горячих напитков в питании.
34. Содержание и значение кофеина в чае и кофе.
35. Технологический процесс приготовления чая, особенности подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
36. Технологический процесс приготовления кофе различными способами. Подача кофе на молоке по-варшавски; кофе по-восточному, со взбитыми сливками по-венски, с мороженым (гляссе). Требования к качеству, условия и сроки реализации.
37. Технологический процесс приготовления какао и шоколада, правила отпуска, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
38. Технологический процесс приготовления и правила отпуска холодных напитков, ассортимент, требования к качеству.
39. Особенности подачи горячих и холодных напитков: чая, кофе, какао, шоколад, коктейлей, пуншей, гротов, глинтвейнов, кваса, сбитня.

5.5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРИ ЗАЩИТЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Критерии оценки при защите отчета по практике:

«отлично» - заслуживает обучающийся, обнаруживший знания учебного материала от достаточных до всесторонних и глубоких, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и дополнительную литературу; выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы, что позволяет сделать вывод о сформированности необходимых компетенций.

«хорошо» - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточные знания учебного материала, умеющий в целом хорошо выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу и частично знакомый с дополнительной литературой; выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, не выдержан объем, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы, что позволяет сделать вывод о сформированности необходимых компетенций.

«удовлетворительно» - заслуживает обучающийся, обнаруживший частичные знания учебного материала, умеющий выполнять часть задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета (в частности, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы); во время защиты отсутствует вывод, что тем не менее позволяет сделать вывод о сформированности необходимых компетенций.

«неудовлетворительно» - заслуживает обучающийся, не усвоивший значительную часть программного материала практики, не ответивший на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы, не выполнивший индивидуальное задание. Необходимые компетенции не сформированы.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные

рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.



**Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»
Забайкальский институт предпринимательства
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма**

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики: ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

Тип практики ПРЕДДИПЛОМНАЯ

Специальность СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выдано обучающемуся _____ курса _____ группы

(Ф.И.О.)

(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «____» 20 ____ по «____» 20 ____
года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:

1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Задание на практику:

№ п/п	Виды работ (перечень заданий) на практике	Количество часов на выполнение задания
1	Подготовительный этап	4
2	Основной этап:	132
	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы для сложных кулинарных блюд.	4
	Технологический процесс приготовления бутербродов и закусок из хлеба.	4
	Технология приготовления и ассортимент салатов и винегретов.	4
	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы нерыбного водного сырья, мяса и птицы.	6
	Технология приготовления закусок из яиц, горячих закусок.	6
	Супы. Технологические процессы приготовления.	6
	Требования к качеству выпускаемой продукции.	
	Соусы. Технологические процессы приготовления.	6
	Требования к качеству готовой продукции.	
	Блюда из овощей, грибов и сыра. Требования к качеству готовой продукции.	6
	Блюда из рыбы, морепродуктов. Требования к качеству готовой продукции.	6
	Блюда из мяса и мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству блюд.	6
	Блюда из с/х птицы, дичи, кролика. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству блюд.	6
	Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к качеству готовности продукции.	6

	Мучные изделия. Мучные блюда. Мучные кулинарные изделия. Мучные гарниры. Фарши.	6
	Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него.	6
	Технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикаты и изделия из него.	6
	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки.	6
	Приготовление пирожных: бисквитных, песочных, слоенных, заварных, воздушных, миндальных, крошковых.	6
	Приготовление тортов: бисквитных, песочных, слоенных, заварных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных.	6
	Технология приготовления и ассортимент холодных и горячих десертов. Основы декорирования.	6
	Приготовление горячих и холодных напитков.	6
	Организация работы трудового коллектива. Организация работы в бригадах (командах). Обучение персонала на рабочем месте.	6
	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства. Контроль за качеством приготовления продукции.	6
	Приобретение практического опыта и совершенствование навыков составления документов.	6
3	Этап обработки и анализа информации - сбор фактического и литературного материала - обработка и систематизация фактического и литературного материала	4
4	Этап подготовки отчета:	4
	Всего	144

Руководитель практики от образовательной организации _____

(должность, Ф.И.О.)

Дата «__» 20 __ года _____ (подпись)

Задание согласовано

Руководитель практики от организации _____

(должность)

(подпись)

(Ф.И.О.)

Задание получено

Обучающийся _____

(Ф.И.О.)

(подпись)

Дата «__» 20 __ года

Приложение 2



Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» Забайкальский институт предпринимательства

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на _____ курсе _____ группы по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания.

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) производственную практику (преддипломной)

в объеме _____ часов с «____» _____ 20____ по «____» _____ 20____ года
в организации _____.

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка освоения профессиональных компетенций на уровне формирования умений и приобретения первоначального практического опыта в ходе прохождения производственной практики (преддипломной)

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 1.3.: Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 3.3. Организовывать и проводить	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

Характеристика обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики

В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности,
(выбранные позиции подчеркнуть)

Дополнительно об обучающемся
сообщаем: _____

Руководитель практики от организации

_____ / _____
(подпись, заверенная печатью)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от института

_____ / _____
(подпись)

(Ф.И.О.)

Приложение 3

Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ

_____ должность,
ФИО руководителя организации
«_____» 201_г.

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

ПДП «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)»

(код и наименование)

Место прохождения практики: _____
(наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) _____ курса

(Фамилия И.О.)

(группа, шифр)
Руководитель практики _____

(должность, ученое звание, ученая степень)

(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты _____

Дата защиты _____