

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, в части освоения квалификации техник-технолог и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной 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.

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.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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 7.1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции;

ПК 7.1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 7.1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 7.2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные закуски;

ПК 7.2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 7.2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

ПК 7.3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 7.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 7.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра;

ПК 7.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

1.2. Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (предприятия);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (предприятия);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего 4 недели, 144 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение студентами квалификации техник-технолог, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2.	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной 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.
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.
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
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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 7.1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ПК 7.1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ПК 7.1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ПК 7.2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные закуски;
ПК 7.2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
ПК 7.2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;
ПК 7.3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов;
ПК 7.3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;
ПК 7.3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра;
ПК 7.4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной (преддипломной) практики

Код ПК	Наименование тем	Количество часов
ПК 1.1.	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6
ПК 1.2.	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6
ПК 1.3.	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	6
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	6
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	6
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	6
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	6
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	6
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	6
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	6
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	6
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	6
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	6

ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	6
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	12
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	12
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	12
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	12
	Всего	144

3.2. Содержание производственной (преддипломной) практики

Раздел 1. Ознакомление с предприятием

Раздел 2 Организация работы производства

Тема 2.1. Материальная ответственность на производстве

Тема 2.2 Распределение обязанностей на предприятиях общественного питания

Тема 2.3 Структура производства

Тема 2.4. Нормативно-технологическая документация

Тема 2.5. Оперативное планирование

Тема 2.6. Составление вариантов меню для банкетов и приёмов

Тема 2.7. Разработка ланч меню

Тема 2.8. Работа со сборником рецептов

Тема 2.9. Расчёт необходимого количества сырья

Тема 2.10. Составление заявок

Тема 2.11. Контроль за работой в цехах

Тема 2.12. Оценка качества продукции

Тема 2.13. Отпуск готовой продукции

Раздел 3. Организация обслуживания потребителей

Тема 3.1. Категории обслуживающего персонала

Тема 3.2. Материальная ответственность и режим труда работников

Тема 3.3. Организация процесса обслуживания потребителей в зале

Тема 3.4. Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов, банкетов, конференций и прочих услуг.

3.3. Рекомендации по организации самостоятельной работы

В период работы на преддипломной практике студент должен:

1. Ознакомиться с системой работы предприятия.
2. Организовать свою деятельность в соответствии с правилами внутреннего распорядка
3. Вести дневник практики по установленной форме.
 4. Своевременно выполнять все виды работ, предусмотренные программой практики.
 5. Проявлять высокую профессиональную культуру.
 6. Своевременно представить результаты преддипломной практики.
 7. Совместно с наставником заканчивать рабочий день анализом проведенной работы.
 8. По окончании практики представить ее руководителю:
 - дневник практики;
 - характеристику с места работы;

- материал, собранный для дипломной работы.

Руководитель практики оказывает студентам следующую методическую помощь:

- обеспечивает условия для успешного выполнения студентом заданий преддипломной практики;
- наблюдает, анализирует и оценивает работу практикантов совместно с работниками предприятия;
- оказывает помощь в составлении отчета по итогам практики;
- анализирует отчетную документацию практикантов;
- заполняет журнал по производственной практике;
- осуществляет контроль посещения студентами практики и за качеством выполнения программы, поддерживает связи с классным руководителем студентов;
- по результатам практики проводит промежуточную аттестацию в виде дифференцированного зачета.

Руководитель предприятия:

- обеспечивает необходимые условия для успешного проведения практики и осуществляет общее руководство ею;
- проводит обязательные инструктажи по охране труда и техники безопасности;
- контролирует работу сотрудников предприятия с практикантами;
- подводят итоги преддипломной практике на совещании.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022