Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. №

Утверждаю
Заведующий производственной
практикой Л. В. Савина
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

для специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчики:
Ситник Т.В., преподаватель специальных дисциплин
Клящицкая Т.В., преподаватель специальных дисциплин
Агапова И.Ю., преподаватель специальных дисциплин
Соколова Н.Н. преподаватель экономических дисциплин

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики
для специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии
технологических дисциплин.
Протокол № 1 от « 27» августа 2020 года
Председатель цикловой комиссии _____Т.В. Ситник

Согласовано:
Педагог - библиотекарь В.О. Абдурафеева

Согласовано:
ИП Стадник И.А. И.А. Стадник

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**	9
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**	17
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**	20

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы преддипломной практики

Рабочая программа преддипломной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место преддипломной практики для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа преддипломной практики для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

1.3 Цели и задачи преддипломной практики

Содержание программы преддипломной практики для специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания направлено на достижение следующих целей:

- углубление и совершенствование обучающимися профессионального практического опыта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- адаптация обучающихся к реальным условиям производства и создание возможностей для будущего трудоустройства в предприятиях общественного питания;
- подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

В основу практического обучения положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой обучающихся;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами производства.

Преддипломная практика обучающихся является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и сдачи обучающимися всех видов промежуточной аттестации, предусмотренной ФГОС.

1.4 Требования к результатам освоения преддипломной практики:

В результате освоения программы преддипломной практики по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- работы в качестве дублера руководящих работников структурных подразделений предприятия общественного питания;
- анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Результатом освоения программы преддипломной практики является приобретение обучающимися практического опыта, необходимого для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности в рамках модулей ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по основным видам профессиональной деятельности

В результате освоения программы преддипломной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обучающийся должен освоить **общие компетенции:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения программы преддипломной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обучающийся должен освоить **профессиональные компетенции,** соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК.7.1 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога

ПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление супов и соусов

ПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы

ПК 7.5 Организовывать и проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 7.6.Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок

ПК.7.7 Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков

ПК.7.8 Организовывать и проводить приготовление мучных и хлебобулочных изделий

В результате освоения программы преддипломной практики обучающийся должен быть готов к самостоятельной трудовой деятельности по основным видам профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции.

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

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.5 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

1.6 Базы практики

Программа преддипломной практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей связанных с профессиональной деятельностью.

Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

1.6 Организация практики

Для проведения преддипломной практики в техникуме разработана следующая документация:

– положение о практике;

– рабочая программа производственной практики;

– приказ о распределении студентов на практику.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

– проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана;

– осуществление руководства практикой;

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

Обучающиеся при прохождении преддипломной практики обязаны:

– полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

– соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;

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

1.6 Контроль работы обучающихся и отчётность

По итогам преддипломной практики обучающиеся представляют заполненный дневник по практике с выполненным планом преддипломной практики и аттестационный лист от руководителя практики

Текущий контроль прохождения практики осуществляется путем контроля за выполнением обучающимися тематического плана преддипломной практики.

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Обучающиеся, не выполнившие программу производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

1.7 Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 144 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля, раздела	Кол-во часов	Наименования тем производственной (преддипломной) практики	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, экскурсии, состав выполнения работ	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК1.1 - ПК 7.8	**ПДП**	**144**			
ПК1.1 - ПК 7.8	**Раздел 1. Характеристика предприятия общественного питания**	**18**	**Тема 1.1 Ознакомление с предприятием общественного питания**	**Содержание учебного материала, виды работ**	**18**
				- прибытие на базу прохождения практики, прохождение инструктажа по ТБ, знакомство с руководством, требованиями со стороны администрации, распределение по рабочим местам; - определение типа, класса, организационно - правовой формы предприятия, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети,	**6**
				- структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	**6**
				- изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции, форм и методов обслуживания;	**6**

				- ознакомление с материально - технической базой предприятия питания - определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. - ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	
ПК1.1 - ПК 7.8	**Раздел 2. Работа в качестве дублера руководящих работников структурного подразделения предприятия общественного питания**	**90**	**Тема 2.1 Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха**	**Содержание учебного материала, виды работ**	**24**
				- ознакомление с должностными характеристиками бригадира, начальника цеха. Составление графика работы поваров (кондитеров). Ведение табеля учета рабочего времени, осмотр оборудования, оценка его состояния, соответствие современным требованиям.	6
				- проверка санитарного состояния цехов, рабочих мест. Разработка предложений по повышению эффективности работы производства. Ознакомление с картотекой технологических карт. Самостоятельное составление технологических карт. - ознакомление с планом-меню. Расчет потребного количества	6
				продуктов. Получение сырья и продуктов. Распределение продуктов по участкам работы, оформление документов. Осуществление оперативного контроля за расходованием сырья, соблюдением норм отходов при обработке, технологией приготовления, нормами выхода готовых изделий.	6
				- участие в работе бракеражной комиссии. Ознакомление с журналом	6

				передачи блюд из производства на раздачу. Составление отчета бригадира, начальника цеха. Снятие остатков, документальное оформление, передача их заведующему производством.	
ПК1.1 - ПК 6.5			**Тема 2.2 Работа в качестве дублера заведующего производством**	**Содержание учебного материала, виды работ**	**30**
				- ознакомление с должностной характеристикой заведующего производством, его заместителя, анализ имеющейся на производстве документации. Ознакомление с распределением обязанностей между заведующим производством, его заместителями и другими работниками;	6
				- изучение системы материальной ответственности на предприятии (формы, порядок заключения договоров, оперативный контроль, выполнение договорных обязательств и другое). Составление договора о материальной ответственности;	6
				- расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения плана - меню. Составление требования - накладной. Получение продуктов из кладовой; распределение их по цехам в соответствии с производственной программой. Составление технологических карт, сравнение их с калькуляционными картами. Осуществление контроля за работой в цехах, нормами закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд	6

				- участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Отпуск продукции в буфеты, филиалы. Оформление документов; - участие в работе инвентаризационной комиссии. Заполнение инвентаризационной описи. Результаты и выводы инвентаризации.	6
				- составление отчета о работе производства за день по действующей на предприятии форме. Заполнение ведомости по выпуску продукции собственного производства за день. Выводы и предложения. Разработка рекомендаций, направленных на повышение эффективности работы производства, качества полуфабрикатов и готовой продукции, расширение ассортимента.	6
ПК1.1 - ПК 6.5			**Тема 2.3 Работа в качестве дублера техника-технолога**	**Содержание учебного материала, виды работ**	**36**
				- ознакомление с должностной характеристикой техника-технолога. Изучение и анализ плана работы техника-технолога. Участие в проведении входного контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов; оценка качества. Использование документации при проведении контроля качества сырья и полуфабрикатов.	**6**
				- определение фактического количества отходов и потерь при	**6**

				механической обработке поступившего сырья и полуфабрикатов; сравнение с нормами отходов и потерь. Обсуждение результатов проработки с бригадирами и работниками цехов, заведующим производством и подготовка мероприятий по сокращению отходов и их рациональному использованию. Определение потерь при тепловой обработке продуктов. Выводы о соблюдении норм потери при тепловой обработке продуктов и порционировании.	
				- участие в проведении выходного контроля качества готовой продукции. Освоение методов выходного контроля, оформление результатов. Выводы о результатах выходного контроля, подготовка предложений по повышению качества готовой продукции и эффективности работы поваров.	**6**
				- осуществление контроля за соблюдением правил реализации готовой продукции. Проведение собрания коллектива работников производства по результатам проверки, оформление протокола. Проверка предприятия в соответствии с планом работы технолога. Составление перечня вопросов для осуществления проверки предприятия, составление справки о результатах проверки;	**6**
				- проработка новых блюд, инструктаж по технологии их приготовления, оформлению и подачи. Составление протокола проведения технологических конференций. Организация выставки - продажи. Разработка ассортимента продукции для проведения выставки - продажи и плана ее проведения. Списание продуктов для проведения дегустации.	**6**
				- разработка различных видов меню: разработка программы вечера, свадьбы и др. мероприятий.	**6**

ПК1.1 - ПК 6.	**Раздел 3. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия**	**36**	**Тема 3.1. Анализ выполнения плана товарооборота и производственной программы**	**Содержание учебного материала, виды работ**	**12**
				- выписка данных товарооборота, оборота по продукции собственного производства и покупным товарам из «Отчета о товарообороте, реализации и отпуске». Расчет недостающих данных для анализа товарооборота, оборота по продукции собственного производства и покупным товарам: - процента выполнения плана по товарообороту, обороту по продукции собственного производства, покупным товарам и отпуску блюд, - процента роста (снижение) товарооборота по продукции собственного производства, покупным товарам и выпуска блюд по сравнению с предшествующим годом, - удельного веса продукции *собственного* производства *и* покупных товаров в общем товарообороте по плану, фактический отчетного года и предшествующего года.	**6**
				Расчет недостающих данных для анализа товарооборота, оборота по продукции собственного производства и покупным товарам: - отклонение фактического удельного веса продукции собственного производства и покупных товаров от плана отчетного года и фактического выполнения предшествующего года, - выполнение плана товарооборота и оборота по продукции собственного производства Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.	**6**

			Тема 3.2. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости	**Содержание учебного материала, виды работ**	**6**
				- выписка данных о расходе сырья и товаров на производстве из «Отчета о поступлении, продаже и остатков товаров». Расчет недостающих данных для анализа товарных запасов и товарооборачиваемости: - обеспеченности предприятия товарными запасами в днях, - отклонения фактических товарных запасов от нормативов в сумме и днях, - товарооборачиваемости в днях и количестве по плану и фактически, - суммы высвобожденных или замороженных оборотных средств в результате ускорения или замедления товарооборачиваемости. Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.	
			Тема 3.3. Анализ	**Содержание учебного материала, виды работ**	**6**

			издержек производства и обращения в целом и по статьям	- изучение данных о расходовании средств на производство и реализацию продукции в целом и по отдельным статьям. Выписка данных о товарообороте продукции собственного производства. Расчет недостающих данных для анализа издержек производства и обращения. Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.	
			Тема 3.4. Анализ доходов предприятия	**Содержание учебного материала, виды работ**	**12**
				- изучение данных по всем видам деятельности. Выписка данных о доходах от всех видов деятельности по плану, фактически отчетного года и предшествующего года из «Отчета о доходах и расходах» и финансового плана; данных о товарообороте по плану, фактически отчетного года и предшествующего года из «Отчета о товарообороте, реализации и отпуске». - выписка данных об издержках производства и обращения; данных 6о фактическом валовом доходе. Расчет недостающих данных для анализа доходов и доходности предприятия. Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.	**6** **6**
	ВСЕГО часов	**144**			**144**

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к условиям проведения преддипломной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной (преддипломной) практики на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная (преддипломная) практика проводится концентрированно согласно приказу директора ГБПОУ РК «Феодосийский политехнический техникум».

Производственная (преддипломная) практика студентов проводится после освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и сдачи обучающимися всех видов промежуточной аттестации, предусмотренной ФГОС.

Производственная (преддипломная) практика проводится под руководством преподавателей техникума и специалистов предприятия-базы практики.

3.3 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современным технологическим оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

3.4 Информационное обеспечение преддипломной практики.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г., №384

3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Принят 30.12.2001 г. № 197-ФЗ (с изменениями и дополнениями).

4. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании».

5. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2010 г. № 1160. Положение о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда.

6. Постановление Минтруда России от 17 декабря 2002 г. № 80. Об утверждении Методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда.

7. ГОСТ 31984 – 2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

8. ГОСТ 30524 – 2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

9. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

11. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

12. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

13. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.

15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

16. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

17. ГОСТ 31986 – 2012.»Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

18. ГОСТ Р 12.0.001-2013 Система стандартов безопасности труда. Основные положения

19.ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

20. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

21. ГОСТ 30390—2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

22. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

23. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

24.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

25.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.

26. ГОСТ Р 32691 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

27. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

28. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

29. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.6.664-97 "Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 4 апреля 1997 г. N 5)

Учебные пособия и учебники

30. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ.учрежений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- ИЦ «Академия», 2017.-256 с., с.цв.ил.

33. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д:Феникс, 2017.-374с.,:илл.-(Среднее профессиональное образование).

34. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html

35. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/456791

34. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. Сред. проф. образования/С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова.-М. :ИЦ «Академия», 2017.-320 с

35. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования .- Издательский центр Академия« 2017. -320с.

36. Организация производства и логистика предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/64407.html

37. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания.: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О. В. Автюхова.— М.: Издательство Юрайт, 2019. — 203 с. — (Серия: Профессиональное образование).

38. Самородова И.П. Организация и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента-учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова.- М.: ИЦ «Академия», 2017.-192 с.

39. Сологубова, Г. *С.* Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6.

40.Экономика предприятия: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / В. Я. Горфинкель, О. В. Антонова, А. И. Базилевич [и др.] ; под редакцией В. Я. Горфинкель. — 6-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 663 с. — ISBN 978-5-238-02371-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/71241.html

Дополнительные источники

1. Периодические издания: «Ресторатораъ», «Гастрономъ».

Интернет –ресурсы; сайты

http://www.iprbookshop.ru/ (Электронно – библиотечная система)

http://foodis.ru/ (общепит:информационный сайт)

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html (информационно - образовательный ресурс)

http://www.pitportal.ru/(информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России)

http://www.creative-chef.ru/3 (Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф")

http://www.ecsocman.edu.ru – образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент».

http://www.akdi.ru - агентство консультаций и деловой информации «Экономика».

3.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися практических работ на предприятии, сдачи отчета, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты (приобретен практический опыт)	**Основные показатели оценки результатов**
- характеристики предприятия общественного питания	- демонстрация умений выявления идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - демонстрация знаний видов инструктажей по охране труда; - демонстрация знаний материальной ответственности, предусмотренной трудовым договором
- работы в качестве дублера бригадира, начальника цеха	- демонстрация навыков ведения табеля учета рабочего времени; - правильность и обоснованность составления графика выхода на работу; -точность выполнения расчета сырья; - правильность, точность в расчетах при составлении технологических карт; - оперативное получение сырья и продуктов; - правильное распределение продуктов по участкам работы, оформление документов; - точное осуществление оперативного контроля за расходованием сырья, соблюдением норм отходов при обработке, технологией приготовления, нормами выхода готовых изделий; - грамотное участие в работе бракеражной комиссии; - демонстрация навыков снятия остатков на производстве; - правильное составление отчета бригадира, начальника цеха

- работы в качестве дублера заведующего производством	- обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; -обоснованность составления плана-меню предприятия; - точность расчета выхода продукции в ассортименте; -точность выполнения расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд; - правильность составления требования-накладной; -правильность составления меню; - правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт; - осуществление действенного контроля за работой в цехах, нормами закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд; - грамотное участие в работе инвентаризационной комиссии, правильное оформление документов; - демонстрация навыков работы в бракеражной комиссии; - правильное составление отчета о работе производства за день по действующей на предприятии форме.
- работы в качестве дублера техника - технолога	- демонстрация навыков проведения входного контроля на производстве; входного контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов; оценка качества. Использование документации при проведении контроля качества сырья и полуфабрикатов. - точность определения фактического количества отходов и потерь при механической обработке поступившего сырья и полуфабрикатов; - правильное определение потерь при тепловой обработке продуктов; - демонстрация навыков проведения выходного контроля качества готовой продукции; - оперативное осуществление контроля за соблюдением правил реализации готовой

	продукции; - грамотное составление перечня вопросов для осуществления проверки предприятия, справки о результатах проверки; - точная проработка новых блюд; - грамотный инструктаж по технологии приготовления новых блюд, оформлению и подаче; - правильное оставление протокола проведения технологических конференций; - демонстрация навыков организация выставки – продажи: разработка ассортимента продукции для проведения выставки - продажи и плана ее проведения, списание продуктов для проведения дегустации; - демонстрация навыков разработки различных видов меню.
- анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия	- правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы; - обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж; - демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям; - демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли и рентабельности;

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
производственной практикой

»_____Л.В. Савина
«_____»_____2021 г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
на производственную (преддипломную) практику
с «20» апреля по «17» мая 2021 г.
Обучающегося 4 –го курса, группы ТПП - 17 1/9

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

1. Характеристика предприятия общественного питания:
- ознакомление с предприятием.
2. Работа в качестве дублера руководящих работников структурного подразделения предприятия общественного питания:
- бригадира, начальника цеха;
- заведующего производством;
- техника-технолога
3. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия:
- анализ выполнения плана товарооборота и производственной программы;
- анализ товарных запасов и товарооборачиваемости;
- анализ издержек производства и обращения в целом и по статьям;
- анализ доходов предприятия
4. Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы):
4.1. Разработка ТТК
4.2. Акт контрольной отработки фирменных блюд предприятия
4.3. Расчет энергетической ценности блюд
5. Оформление отчета по практике

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

Руководитель практики: _____ Т.В. Ситник

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии технологически дисциплин
Протокол №___ от _____ 2021г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Т.В. Ситник