

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

Рег. №

Утверждаю:  
Заместитель директора  
по учебной работе  
\_\_\_\_\_ О.Е.Чернавина  
«31» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

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

Согласовано:  
ИП Стадник Т.А. \_\_\_\_\_ Т..А. Стадник

Педагог - библиотекарь \_\_\_\_\_ В.О. Абдурафеева

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин.  
Протокол № 10 от « 08» мая 2024 года  
Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	<b>ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
2.	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	9
3.	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	18
4.	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b>	22

# 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»,

## 1.2 Место преддипломной практики для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа преддипломной практики для специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлено на достижение следующих целей:

- углубление и совершенствование обучающимися профессионального практического опыта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- адаптацию обучающихся к реальным условиям производства и создание возможностей для будущего трудоустройства в предприятиях общественного питания;
- подготовку к выполнению 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- работы в качестве дублера руководителей среднего звена 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основным видам профессиональной деятельности

В результате освоения программы преддипломной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающийся должен освоить **общие компетенции:**

- ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.08** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК.09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения программы преддипломной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающийся должен освоить **профессиональные компетенции**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

<b>Вид профессиональной деятельности (ВПД)</b>	<b>Формируемые профессиональные компетенции</b>
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
Организация и ведение процессов приготовления	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд,

<p>ния, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

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

	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>.ПК.7.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</p> <p>ПК.7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на преддипломной практике реализуются следующие **личностные результаты (ЛР)**:

**ЛР 1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

**ЛР 2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

**ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

**ЛР 9** Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

**ЛР 13** Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

**ЛР 14** Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный,



дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

**ЛР 15** Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

**ЛР 16** Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение

**ЛР 17** Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

**ЛР 18** Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики

**ЛР 19** Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

**ЛР 20** Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению

**ЛР 21** Активно применяющий полученные знания на практике

**ЛР 22** Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

**ЛР 23** Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности

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

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

### **1.5 Особенности организации обучения по преддипломной практике для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплинам (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.



11, 13, 14,15,16, 17,18, 19,20,21, 22,23				- 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; - 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.	6
ОК.01 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.4 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР: 1, 2, 4,9, 10, 11, 13, 14,15,16, 17,18, 19,20,21, 22,23	<b>Раздел 2. Работа в качестве дублера руководящих работников структурного подразделения предприятия общественного питания</b>	<b>90</b>	<b>Тема 2.1 Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха</b>	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	<b>24</b>
				- 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 картотеккой технологических карт. Самостоятельное составление технологических карт. - ознакомление с планом-меню.	6

				Расчет потребного количества продуктов. Получение сырья и продуктов. Распределение продуктов по участкам работы, оформление документов. Осуществление оперативного контроля за расходом 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.	
			<b>Тема 2.2 Работа в качестве дублера заведующего производством</b>	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	<b>30</b>
				- 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

				<p>- 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</p>	6
				<p>- участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Отпуск продукции в буфеты, филиалы. Оформление документов;</p> <p>- участие в работе инвентаризационной комиссии. Заполнение инвентаризационной описи. Результаты и выводы инвентаризации.</p>	6
				<p>- 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.</p>	6
			<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	<b>36</b>

			<b>Работа в качестве дублера специалиста по поварскому и кондитерскому делу</b>	- ознакомление с должностной характеристикой специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Изучение и анализ плана работы специалиста по поварскому и кондитерскому делу.. Участие в проведении входного контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов; оценка качества. Использование документации при проведении контроля качества сырья и полуфабрикатов.	<b>6</b>
				- определение фактического количества отходов и потерь при механической обработке поступившего сырья и полуфабрикатов; сравнение с нормами отходов и потерь. Обсуждение результатов проработки с бригадами 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.	<b>6</b>
				- 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.	<b>6</b>
				- осуществление контроля за соблюдением правил реализации готовой продукции. Проведение собрания коллектива работников производства по результатам проверки, оформление протокола... Составление перечня вопросов для осуществления контроля организации процесса производства кулинарной продукции на предприятии.	<b>6</b>

				- 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.	<b>6</b>
				- разработка различных видов меню: разработка программы вечера, свадьбы и др. мероприятий.	<b>6</b>
ОК.01 - ОК.11 ПК.1.1- ПК.1.4 ПК.2.1- ПК.2.8 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.6 ПК.6.1- ПК.6.4 ПК.7.1- ПК.7.2 ЛР: 1, 2, 4,9, 10, 11, 13, 14,15,16, 17,18, 19,20,21, 22,23	<b>Раздел 3. Анализ производственно- хозяйственной деятельности предприятия</b>	<b>36</b>	<b>Тема 3.1. Анализ выполнения плана товарооборота и производственной программы</b>	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	<b>12</b>
				- 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 <i>собственного</i> производства и покупных товаров в общем товарообороте по плану, фактический отчетного года и предшествующего года.	<b>6</b>



			<p>Расчет недостающих данных для анализа товарооборота, оборота по продукции собственного производства и покупным товарам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отклонение фактического удельного веса продукции собственного производства и покупных товаров от плана отчетного года и фактического выполнения предшествующего года,</li> <li>- выполнение плана товарооборота и оборота по продукции собственного производства</li> </ul> <p>Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.</p>	<b>6</b>
		<b>Тема 3.2. Анализ товарных запасов и товарооборачиваемости</b>	<p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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:</li> <li>- обеспеченности предприятия товарными запасами в днях,</li> <li>- отклонения фактических товарных запасов от нормативов в сумме и днях,</li> <li>- товарооборачиваемости в днях и количестве по плану и фактически,</li> <li>- суммы высвобожденных или замороженных оборотных средств в результате ускорения или замедления товарооборачиваемости.</li> </ul> <p>Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.</p>	<b>6</b>
		<b>Тема 3.3. Анализ</b>	<b>Содержание учебного материала, виды работ</b>	<b>6</b>

			<p><b>издержек производства и обращения в целом и по статьям</b></p> <p>- 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.</p>	
			<p><b>Тема 3.4. Анализ доходов предприятия</b></p> <p><b>Содержание учебного материала, виды работ</b></p>	<b>12</b>
			<p>- 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».</p> <p>- выписка данных об издержках производства и обращения; данных о фактическом валовом доходе. Расчет недостающих данных для анализа доходов и доходности предприятия. Занятие с преподавателем-руководителем практики - на базе практики. Разработка выводов и предложений.</p>	<b>6</b>
				<b>6</b>
	<b>ВСЕГО часов</b>	<b>144</b>		<b>144</b>

### **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 ГБ ПОУ РК «ФПТ».

Производственная (преддипломная) практика студентов проводится после освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 производственной (преддипломной) практики**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.4.1 Основные печатные и электронные источники**

###### **Законодательные и нормативные акты**

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" 12
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565
3. ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу
9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
10. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
12. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения
13. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
16. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
17. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

#### **Учебные пособия и учебники**

18. Алексеева, Т. В. Документационное обеспечение управления : учебник / Т. В. Алексеева, О. А. Страхов. — Москва: Университет «Синергия», 2020. — 132 с. — ISBN 978-5-4257-0402-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/101344>
19. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-2007-6, 978-5-4497-3010-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138894>
20. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-2006-9, 978-5-4497-3009-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138893>
21. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 400 с. — ISBN 978-5-4488-1072-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135509>
22. Еремеева Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // ЭБС PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116264>

23. Документационное обеспечение управления. Составление и оформление деловых документов : учебное пособие для СПО / составители Е. И. Башмакова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-4488-1080-0, 978-5-4497-0964-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/103343>
24. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>
25. Кустова И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106838>
26. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-4488-1596-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135508>
27. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832>
28. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542500>
29. Мацикова О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 196 с. — ISBN 978-985-503-920-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94310>
30. Самулевич И.А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/И.А. Самулевич.- Ростов н/Д: Феникс, 2023. – 334с.:ил.- (Среднее профессиональное образование).
31. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538620> (дата обращения: 28.08.2024).
32. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. — 3-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-00175-274-5, 978-5-4488-2050-2. — Текст

: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139725>

### **3.4.2 Дополнительная литература**

1. Периодические издания: «Наша кухня», «Наша кухня. Выпечка»».

### **3.4.3 Интернет-ресурсы**

1. <https://profspo.ru/info/for-organizations>
2. <http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html>

(информационно - образовательный ресурс);

4. <http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);
5. <http://www.creative-chef.ru/3>( Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф");
6. <http://supercook.ru> (Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);
7. <http://x-food.ru> (Тайны кулинарии);
8. <http://www.povarenok.ru> (кулинарная социальная сеть)
9. <http://www.frio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)
10. <https://nomnoms.info/kulinariya/>

### **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 (преддипломной) 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- демонстрация знаний видов инструктажей по охране труда;</li> <li>- демонстрация знаний материальной ответственности, предусмотренной трудовым договором</li> </ul>
- работы в качестве дублера бригадира, начальника цеха	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков ведения табеля учета рабочего времени;</li> <li>- правильность и обоснованность составления графика выхода на работу;</li> <li>-точность выполнения расчета сырья;</li> <li>- правильность, точность в расчетах при составлении технологических карт;</li> <li>- оперативное получение сырья и продуктов;</li> <li>- обоснованное распределение продуктов по участкам работы, оформление документов;</li> <li>- точное осуществление оперативного контроля за расходом сырья, соблюдением норм отходов при обработке, технологией приготовления, нормами выхода готовых изделий;</li> <li>- грамотное участие в работе бракеражной комиссии;</li> <li>- демонстрация навыков снятия остатков на производстве;</li> <li>- правильное составление отчета бригадира, начальника цеха</li> </ul>
- работы в качестве дублера заведующего производством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах;</li> <li>-обоснованность составления плана-меню предприятия;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчета выхода продукции в ассортименте;</li> <li>-точность выполнения расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд;</li> <li>- правильность составления требования-накладной;</li> <li>-правильность составления меню;</li> <li>- правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт;</li> <li>- осуществление действенного контроля за работой в цехах, нормами закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- грамотное участие в работе инвентаризационной комиссии, правильное оформление документов;</li> <li>- демонстрация навыков работы в бракеражной комиссии;</li> <li>- правильное составление отчета о работе производства за день по действующей на предприятии форме.</li> </ul>
<p>- работы в качестве дублера специалиста по поварскому и кондитерскому делу</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков проведения входного контроля на производстве; входного контроля качества поступающего сырья, полуфабрикатов; оценка качества.</li> <li>–грамотное использование документации при проведении контроля качества сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- точность определения фактического количества отходов и потерь при механической обработке поступившего сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- правильное определение потерь при тепловой обработке продуктов;</li> <li>- демонстрация навыков проведения выходного контроля качества готовой продукции;</li> <li>- оперативное осуществление контроля за соблюдением правил реализации готовой продукции;</li> <li>- составление обоснованного перечня вопросов для осуществления проверки предприятия, справки о результатах проверки;</li> <li>- точная проработка новых блюд;</li> <li>- грамотный инструктаж по технологии приготовления новых блюд, оформлению и подаче;</li> <li>- правильное оставление протокола проведения технологических конференций;</li> <li>- демонстрация навыков организации выставки – продажи: разработка ассортимента продукции для проведения выставки -</li> </ul>



	<p>продажи и плана ее проведения, списание продуктов для проведения дегустации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков разработки различных видов меню.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы;</li> <li>- обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж;</li> <li>- демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям;</li> <li>- демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли и рентабельности на предприятии общественного питания;</li> </ul>

