|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**  **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  **«ИНДУСТРИАЛЬНО – ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  | **Утверждаю** | |  |  | Директор ТОГБПОУ | |  |  | «Индустриально – промышленный техникум» | |  |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.П.Михайличенко | |  |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**преддипломной практики**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**19.02.10«Технология продукции общественного питания»**

Код, специальность  260807(19.02.10)  «Технология продукции общественного питания»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Рассмотрено на заседании методической комиссии  Протокол №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.  Председатель МЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Зайцева |

Рассказово 2018г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

.

1. Паспорт  рабочей программы  преддипломной практики

2. Результаты освоения рабочей программы     преддипломной  практики

3. структура и содержание рабочей программы

   преддипломной практики

3. Условия реализации рабочей программы    преддипломной практики

4.Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы    преддипломной практики

   1. Паспорт   программы преддипломной практики.

**1.1.  Область  применения  рабочей  программы**

Рабочая программа преддипломной  практики   является частью основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения и предназначена для реализации требований  ФГОС по специальности 19.02.10  «Технология продукции общественного питания»(базовой подготовки)в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно- правовых форм.

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

**ПМ.01**  Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**ПМ.02**  Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

**ПМ.03**   Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

**ПМ.04**Организация        процесса        приготовления        и  приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПМ.05** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

**ПМ.06** Организация работы структурного подразделения.

**1.2. Цели и задачи преддипломной  практики**

**углубление, имеющегося практического опыта:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
* организации  технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и птицы;
* разработки ассортимента сложных холодных блюд   и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
* разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
* контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
* изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием   различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
* приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
* оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* планирования работы структурного подразделения (бригады);
* оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
* принятия управленческих решений.

**1.3  Количество недель (часов) на освоение программы преддипломной практики:**

Всего:4 недели,144 часа

**2.  РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ  ПРЕДДИПЛОМНОЙ  ПРАКТИКИ**

         Результатом  преддипломной практики является освоение **общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| **ОК.1** | Понимать сущность и 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 решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| **ОК.4** | Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения   профессиональных задач. |
| **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), 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 |
| **ОК.10** | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**профессиональных (ПК) компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 |
| 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 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |

**Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:**

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

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

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

**3.** **СТРУКТУРА**   **И**   **СОДЕРЖАНИЕ** **ПРЕДДИПЛОМНОЙ** **ПРАКТИКИ**

**3.1.** **Объем**  **преддипломной** **практики** **и** **виды** **работ**

**3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Содержание**  **работ** | **Виды  работ** | **Объем**  **часов** | **Уровень**  **усвоения** |
| 1.Ознакомление с предприятием | Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно - правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых,   административных и технических помещений.  Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. | 8 | 3 |
| **2**.Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха,   или руководителя предприятия. | Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с   ГОСТ 30389 - 2013 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).  Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии.  Изучение системы материальной ответственности на предприятии.  Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение   системы   организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии.  Изучение структуры производства, с организационно  - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.  Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.  Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации.  Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом  всех требований.  Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.  Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.  Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве.  Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.  Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.  Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.  Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.  Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.  Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.  Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения.  Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя.  Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.  Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.  Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя.  Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза.  Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций.  Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.  Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов. | 122 |  |
| 3. Оформление отчётных документов по практике | Оформление отчётных документов по практике | 7 |  |
| 4. Итоговая аттестация (защита отчета) | Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики | 7 |  |
|  |  | 144 |  |
|  |  |  |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

* ФГОС СПО 19.02.10   Технология продукции  общественного питания
* рабочий учебный план по специальности;
* Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждено
* программа  преддипломной практики;
* договор с предприятием на организацию и проведение практики;
* календарно-тематический план;
* приказ о распределении студентов по местам практики и о назначении руководителя  практики от образовательного учреждения;
* график защиты отчетов по практике.

**4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

* методические рекомендации для студентов по выполнению разделов  преддипломной  практики;
* методические рекомендации по выполнению отчета по  преддипломной  практике

**4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

–   Компьютерная техника;

–   Вычислительная техника;

-  Оборудование, инструменты и инвентарь предприятия общественного питания

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

**4.4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Кулинария: учеб. для нач. проф. образования. М.: Академия, 2014.
2. Л.В. Мармузов., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2012, 160 с.
3. З.П. Матюхина., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, изд. Центр Академия,2014
4. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 256 с.
5. В.В.Усов., Организация производства и обслуживания на предпрятиях общественного питания. 9 издание, изд центр Академия, 2011г 432 с.
6. В.П.Золин. Технологическое оборудование предпрятий общественного питания.
7. Учебник для НПО, 10 издание, изд центр Академия 2011, 320 с.
8. И.И.Потапова, Калькуляция и учет, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2010,160 с.
9. Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
10. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е. Еськова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.1 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 208 с.
11. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Производственное обучение профессии «Кондитер» ч.2 , Учебное пособие для НПО, изд центр Академия 2011, 192 с.
12. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова., Л.И. Федорченко., Производственное обучение профессии повар в 4 частях. ЧАСТЬ 1, Механическая кулинарная обработка продуктов. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
13. Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях.
14. Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 112 с.
15. В.П. Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Потапова, Производственное обучение профессии повар в 4 частях. часть4, Учебник для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 128 с.
16. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебник для НПО, 4 издание, изд центр Академия 2010, 288 с.
17. Н.И.Дубровская, Лабораторный практикум. Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 240 с.
18. Т.А.Качурина., Контрольные материалы по профессии «повар». Учебник для НПО, изд центр Академия 2011, 176 с.
19. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина, Кулинария. Контрольные материалы. Учебник для НПО, 3 издание, изд центр Академия 2010, 208 с.
20. Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2005 года.
21. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Академия, 2015.

**Дополнительные источники**

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
2. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
8. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
9. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с..

**Интернет -источники**

* 1. <http://www.otzivi-o-stranax.ru/germanija/nemeckaya-kuhnya.php> ;
  2. <http://kuking.net/11_4.htm> ;
  3. <http://supercook.ru/zz330-19.html> ;
  4. <http://povar.ru/list/nemeckaya/>
  5. <http://pasto.ru/>
  6. <http://ovkuse.ru/recipes/kuhni-mira/ita/>
  7. <http://mia-italia.com/node/2502>
  8. <http://readmas.ru/ya-ne-znayu/osobennosti-italyanskoj-kuxni.html>
  9. <http://kedem.ru/voyaj/cuisine/30072008-italian-cooking/>

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

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

      Контроль и оценка результатов прохождения производственной (преддипломной)   практики осуществляется руководителем практики в процессе консультаций и выполнения студентами индивидуальных заданий.

     По завершении производственной (преддипломной) практики студентом представляется отчет, отражающий объем выполненных работ  по разделам преддипломной  практики,   завизированный руководителями  практики от предприятия и образовательного учреждения.  В качестве приложения к отчету    преддипломной практики могут быть приложены  графические, аудио-, фото-, видео-материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | ***Формы и методы контроля и оценки*** |
| ПК 1.1.  Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | - разрабатывает  ассортимент сложных полуфабрикатов   в соответствии с типом и классом предприятия, видом приема пищи;  - выбирает  и  проводит оценку  качества,  безопасности основных видов сырья  и дополнительных ингредиентов к ним;  -  правильно  выбирает  последовательность технологических операций и технологических режимов при приготовлении сложных полуфабрикатов;  - производит  расчет количества сырья и выхода готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции;  - принимает  решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления сложных полуфабрикатов;  - соблюдает  санитарно-гигиенические требования  к технологическому процессу приготовления, хранения полуфабрикатов сложной кулинарной продукции;  - демонстрирует  умения в приготовлении сложных полуфабрикатов  с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, последовательности выполнения действий;  - правильно проводит  контроль  качества и безопасности приготовленных  сложных полуфабрикатов. | Зачёт по  преддипломной  практике |
| 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 |
| ПК 2.1.  Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | - демонстрирует  навыки организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления;  -демонстрирует  навыки организации рабочего места;  -принимает  решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления  сложной холодной кулинарной продукции  - выбирает  и  проводит оценку  качества,  безопасности основных видов сырья  и дополнительных ингредиентов к ним  для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов  для приготовления канапе, легких  и сложных холодных закусок;  - производит  расчет необходимого количества продуктов для приготовления  сложной холодной кулинарной продукции;  - демонстрирует соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении  сложной холодной кулинарной продукции;  -  демонстрирует использование различных методов приготовления  сложной холодной кулинарной продукции;   - демонстрирует навыки  сервировки и  варианты оформления  сложной холодной кулинарной продукции;  -проверяет   соответствие  готовой  сложной холодной кулинарной продукции требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет)   -обосновывает  выбор условий хранения готовой  сложной холодной кулинарной продукции;  - правильно проводит  контроль  качества и безопасности приготовления  сложной холодной кулинарной продукции. |  |
| 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. | - демонстрирует навыки  организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления;  - демонстрирует  навыки  организации рабочего места;  -принимает  решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления  сложной горячей кулинарной продукции;  -определяет  органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления  сложной горячей кулинарной продукции;  -выполняет  расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления  сложной горячей кулинарной продукции;  - демонстрирует соблюдение технологического процесса при приготовлении  сложной горячей кулинарной продукции;    - демонстрирует использования  различных методов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  -проверяет  соответствие приготовленной  сложной горячей кулинарной продукции   требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)   - обосновывает выбор условий хранения приготовленной  сложной горячей кулинарной продукции.  - правильно  проводит  контроль  качества и безопасности приготовления  сложной горячей  кулинарной продукции |
| 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 | - демонстрирует  навыки  последовательности подготовки рабочего места;  -обосновывает выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;  -определяет  органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления    сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -осуществляет    расчет   необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления   сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - демонстрирует последовательность  технологического процесса при приготовлении  сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -  демонстрирует различные   способы   приготовления  сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - правильно выполняет  действия по применению сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении  сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -  демонстрирует  различные  варианты  сервировки и   оформления   сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - проверяет  соответствие готовых     сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);  - соблюдает  санитарно-гигиенические требования  к технологическому процессу приготовления, хранения  сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;   - соблюдает   правила   и условия  хранения готовых    сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - правильно  производит  выбор режимов хранения готовых  сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -правильно выполняет  действия по охлаждению и замораживанию  сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  -соблюдает   выполнение  действий по организации процесса хранения готовых  сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   до момента реализации. |
| 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 | - демонстрирует навыки  организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления;  - демонстрирует  навыки  организации рабочего места;  -принимает  решения по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления   сложных холодных   и горячих  десертов;  -определяет  органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления   сложных холодных   и горячих  десертов;  -выполняет  расчет необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления   сложных холодных   и горячих  десертов;  - соблюдает  санитарно-гигиенические требования  к технологическому процессу приготовления, хранения   сложных холодных   и горячих  десертов;  - демонстрирует соблюдение технологического процесса при приготовлении  сложных холодных   и горячих  десертов;    - демонстрирует использования  различных методов приготовления  сложных холодных   и горячих  десертов;  - демонстрирует различные варианты сервировки  и   оформления  сложных холодных   и горячих  десертов для подачи;  -проверяет  соответствие приготовленных   сложных холодных   и горячих  десертов   требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)   - обосновывает выбор условий хранения приготовленных   сложных холодных   и горячих  десертов;  - правильно  проводит  контроль  качества и безопасности приготовления   сложных холодных   и горячих  десертов. |
| ПК 5.2.  Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ПК 6.1.  Участвовать в планировании основных показателей производства. | - правильно  проводит  расчеты    при планировании и анализе себестоимости продукции;  - составляет меню;  - составляет   план-меню предприятия;  - выполняет расчета сырья, выхода полуфабрикатов, количества блюд;  - демонстрирует  умение организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции;  - обосновывает  распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных,  специализированных   цехах;  -демонстрирует   умения  по составлению схем взаимодействия производственных помещений; -правильно составляет   алгоритмы технологических операций по рабочим местам;  - решает  производственные  ситуационные задачи по организации работы производственных цехов  предприятия;  - точно рассчитывает    численность производственных работников структурного подразделения;  -правильно  составляет  графики выхода на работу;  - правильно  оформляет  табель  учета рабочего времени;   -  показывает  правильность  и  точность в расчетах при составлении технологических, технико - технологических карт;  -точно  разрабатывает  акты проработки блюд и кулинарных изделий;  -   правильно распределяет  обязанности   работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками;  - правильно оформляет  договора о материальной ответственности;  - делает  обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения  - составляет  план работы  коллектива (бригады/команды);  - соблюдает  технологический процесс приготовления блюд;  -проводит  органолептическую  оценку качества кулинарных и кондитерских изделий;  - демонстрирует  умение  использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг;  -заполняет  бракеражный  журнал;  -определяет  перечень возможных дефектов кулинарной и кондитерской продукции;  - правильно оформляет  забор проб на лабораторный анализ;  - участвует  в  разработке  системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения;  -  правильно использует  унифицированные формы первичной, учетной и отчетной документации;  - правильно оформляет  и    заполняет  табель учета использования рабочего времени;  -обосновывает  выбор форм первичных документов для производственного учета;   -обосновывает  принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции. |
| 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. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся  не только    сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки  результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК  1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -участие в работе научно-студенческих  обществ;  - выступления на научно-практических  конференциях;  активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства;  - активное участие в общественной  жизни колледжа;  - демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике;  - высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать   типовые  методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать  их эффективность и качество. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных  ситуациях и нести за них ответственность | - анализ профессиональных  ситуаций;  - решение стандартных и нестандартных задач | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,  необходимой    для эффективного выполнения профессиональных задач,  профессионального и личностного развития | - эффективный поиск необходимой информации;  - использование     различных источников, включая электронные,    при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии  в профессиональной деятельности | -использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться  с коллегами, руководством, потребителями | - взаимодействие:  с обучающимися при преподавателями, мастерами в ходе обучения; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики;  - проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды  (подчиненных), за результат выполнения заданий | -самоанализ и коррекция   результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов);  -ответственность за результат выполнения заданий | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и  личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно  планировать повышение квалификации | -планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |
| ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий | - адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности;  - проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением | -готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Характеристика  с  места прохождения преддипломной практики.   Отчет  с преддипломной практики.  Наблюдение и оценка  освоения компетенций  в  ходе прохождения  обучающимся  преддипломной  практики. |

**Критерии оценки отчета по преддипломной практике**

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