Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

Утверждаю
Проректор по образовательной деятельности
_____ В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина

2023 г.

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:
преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина Алекардовна,
преподаватель первой квалификационной категории Капустина Татьяна Юрьевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии Вагина Т.А.

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО «Комбинат питания «Велес»
_____ Д.К.Куренков

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы преддипломной практики	4
2	Тематический план и содержание преддипломной практики	9
3	Условия реализации программы преддипломной практики	21
4	Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

- ПМ.01Организация 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.

1.1 Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности19.02.10Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.

Видами практики обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

1.2. Цели практик:

1.2.1. Цели производственной практики – преддипломная практика:

углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.3 Требования к результатам освоения преддипломной практики

В результате прохождения преддипломной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
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
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.
Организация процесса	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

приготовления и приготовление 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.
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.
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.
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.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы преддипломной практики:

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	преддипломная	УП.01.01	1/2	18
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	преддипломная	ПП.02.01	1/2	18
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	преддипломная	ПП.03.01	1/2	18

ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	преддипломная	ПП.04.01	1/2	18
ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»	преддипломная	УП.05.01	1/2	18
ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»	преддипломная	УП.06.01	3/2	54
Итого:			4	144

1.5. Условия и базы проведения практик

1.5.1.Производственная практика – преддипломная практика проводится:

- в коммерческих и государственных предприятиях (организациях), связанных с тематическим планом выпускных квалификационных работ и индивидуальных заданий по практике;
- на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и институтом;
- непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Задачей преддипломной практики является:

- углубление и систематизация знаний и умений, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- сбор и систематизация необходимых материалов для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы в соответствии с индивидуальным заданием.
- проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

В период практики студент должен вести отчет, в который систематически вносятся записи о проделанной работе, а также отбирается материал для подготовки к государственной итоговой аттестации.

В заключительный период практики руководитель практики должен дать отзыв о выполненной студентом работе, содержании собранного материала и дать характеристику его теоретической и практической подготовки, деловых качеств, организаторских способностей и т.д. Отзыв подписывается руководителем практики и передается в институт.

Итогом преддипломной практики является зачет, который выставляется руководителем практики от института с учетом всех предоставленных документов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Наименование тем, выполнение обязанностей на рабочих местах	Студент должен знать	Студент должен уметь	Содержание работы по теме	Количество часов
ПК 1.1-1.3	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**знать:** -ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; -виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; -требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; -способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -способы минимизации отходов при подготовке мяса,	**иметь практический опыт:** - разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции 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, 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 домашней птицы; **уметь:** -органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;	Отработка практических навыков по организации процесса приготовлениаи приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Сбор материала по дипломной работе.	**18**

		рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; -требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.		
ПК 2.1-2.3	Организация процесса приготовления и приготовление и оформление сложной холодной кулинарной продукции.	**знать:** -ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; -варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; -требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;	**иметь практический опыт:** -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	Отработка практических навыковпо организации процесса приготовления и приготовлению и оформлению сложной холодной кулинарной продукции. Сбор материала по дипломной работе.	**18**

		-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; -температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов; -ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; -правила соусной композиции сложных холодных соусов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; -технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов; -варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; -методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; -варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; -варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; -технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; -варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; -гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; -требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;	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; **уметь:** -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; -выбирать температурный и временной режим для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов; -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.		

		-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.			
ПК 3.1-3.4	Организация процесса приготовления и приготовление и оформление сложной горячей кулинарной продукции.	**знать:** - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; -основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;	**иметь практический опыт:** - 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. **уметь:** - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной	Отработка практических навыковпо организации процесса приготовления и приготовлению и оформлению сложной горячей кулинарной продукции. Сбор материала по дипломной работе.	**18**

		- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей,	продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.		

		грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.			
ПК 4.1-4.4	Организация процесса приготовления и приготовление и оформление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**знать:** ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	**иметь практический опыт:** 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;	Отработка практических навыков по организации процесса приготовления и приготовлению и оформлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**18**

		основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием 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; **уметь:** органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских	Сбор материала по дипломной работе.	

			изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.		
ПК 5.1-5.2	Организация процесса приготовления и приготовление и оформление сложных холодных и горячих десертов.	**знать:** -ассортимент сложных холодных и горячих десертов; -основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов ; -виды технологического оборудования и	**иметь практический опыт:** расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и	Отработка практических навыков по организации процесса приготовления и приготовлени	**18**

		производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; -методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; -правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; -начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; -варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; -актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; -сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; -температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; -требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; -основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; **уметь:** -органолептический оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; -принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; -оформлять документацию;	ю и оформлению сложных холодных и горячих десертов. Сбор материала по дипломной работе.	

		-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.			
ПК 6.1-6.5	Организация работы структурного подразделения.	**знать:** классификацию организаций питания; организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания; структуру организации и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей; основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; особенности структуры и функционирования малого производства; производственные показатели производства продукции общественного питания; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; правила первичного документооборота, учета и отчетности; методы анализа ассортимента продукции по различным показателям; принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей; правила разработки рецептур; влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда; принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей; правила составления меню и программ проведения	**иметь практический опыт:** планирования и анализа производственных показателей организации; составления различных видов меню; разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; разработки нормативной документации на блюда; разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; участия в управлении трудовым коллективом; **уметь:** анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной	Отработка практических навыков по организацииработы структурного подразделения. Сбор материала по дипломной работе.	**54**

		различных видов массовых мероприятий; виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания; методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей; методы контроля физиологической полноценности питания; личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей; внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей; правила разработки нормативно- технологической документации на продукцию общественного питания; современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей; назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей; современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания; традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей; особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь; основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий; характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь; особенности приготовления блюд в присутствии потребителей; ассортимент буфетной продукции; виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;	деятельности; организовывать рабочие места в производственных помещениях; презентовать различные виды меню; оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей; определять критерии качества приготовления блюд; организовывать работу коллектива исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ;		

		технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий; правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг; правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос; особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены; принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании; обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно - курортных и детских учреждений; систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей; операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.	оформлять производственную, нормативно- технологическую и отчетную документацию.		
	Всего:			4 недели	144

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация практики предполагает наличие оснащенных рабочих мест:

- холодный цех;

- горячий цех;

- кондитерский цех.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2016. – 352с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И.Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2019 – 374 с., - (Среднее профессиональное образование)
3. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К, 2019. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров).
4. Дзахмишева, М.А. Кулинарная шпаргалка / М. А. Дзахмишева. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2019. - 89 с. : ил. - (Вкусные штучки).
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы.: учебник для студентов нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 – 400 с.
6. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2019. – 576 с.
7. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания :учеб.пособие / Л. А. Радченко. - 6-е изд., доп. и перераб. -

Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.М.Т.Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2019. - 768 с.
9. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум :учеб.пособие / под ред.Л.П.Липатовой. - М. : Форум, 2019. - 392 с. : ил. - (Высшее образование).
10. Шатун, Л.Г. Повар :учеб.пособие / Л. Г. Шатун. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2019. - 320 с. - (Начальное профессиональное образование).
11. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции:учеб. пособие для студ.сред.проф.образования. 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2019.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, Учебник. — 2-е изд., перераб. — М.: Экономика, 2019.
6. Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2016. - 16 плакатов.
7. Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ;

сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2019. - 20 плакатов.

8. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2019. - 16 плакатов.
9. Кулинария. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд : иллюстрированное учеб.пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост.В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2019. - 20 плакатов.
10. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы.
11. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - 12-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2019. - 373 с. - (Среднее профессиональное образование).
12. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы :учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2019. - 208 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).
13. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019. – 328 с.
14. ТатарскаяЛ.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров :учеб.пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2019. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).

Электронные издания

1. http://www.kulina.ru - «Кулинарный портал»
2. http://vitameal.ru/cook.php - Сайт Кулинария
3. 8. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html - ПОП – лекции
4. http://otherreferats.allbest.ru/ - сайт рефератов и курсовых работ
5. http://nashaucheba.ru/v50632 - материалы по специальности
6. http://tourlib.net/restoran.htm - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. http://www.gastronom.ru - Сайт журнала «Гастроном»
8. http://www.dbfood.ru/ - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. http://school.edu.ru -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная, включая преддипломную.

Преддипломная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовывается непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Преддипломная практика проводиться в коммерческих и государственных предприятиях (организациях), связанных с тематическим планом выпускных квалификационных работ и индивидуальных заданий по практикена основе прямых договоров, заключаемых между организацией и институтом;

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение преддипломной практики:

- образование высшее;
- опыт работы на предприятиях индустрии питания;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

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	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный

	-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.	опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции	- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -качественная подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -оптимальная организация технологического процесса подготовки домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок.	-рациональная разработка ассортимента канапе, легких и сложных закусок в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления канапе, легких и сложных закусок с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления канапе, легких и сложных закусок; -выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

	используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных канапе, легких и сложных закусок в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-рациональная разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ; -выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

	продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	-рациональная разработка ассортимента сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных соусов; -выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

	сложных холодных соусов в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов .	-рациональная разработка ассортимента сложных супов в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных супов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных супов; -выполнение технологического процесса приготовления сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных супов в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных горячих соусов; -выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

	-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

	стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.	-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сдобных хлебобулочных изделий; -выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортовв соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

	приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	-рациональная разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; -выполнение технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

	стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-рациональная разработка ассортимента сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных десертов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных десертов; -выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных десертов в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-рациональная разработка ассортимента сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих десертов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных горячих	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

	десертов; -выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих десертов в соответствии со стандартом. -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Организовывать рабочие места в производственных помещениях; Рассчитывать выход продукции в ассортименте	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Организовывать работу коллектива исполнителей	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений

		обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Разрабатывать оценочные задания в нормативно-технологическую документацию	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией; Вести табель учета рабочего времени работников; Рассчитывать заработную плату работников.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время преддипломной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.

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.01.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по преддипломной практике

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по преддипломной практике
ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по преддипломной практике
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по преддипломной практике
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по преддипломной практике
ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по преддипломной практике
ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по преддипломной практике
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по преддипломной практике
ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по преддипломной практике

1.1. Промежуточная аттестация по преддипломной практике

Промежуточная аттестация по преддипломной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной **характеристики** от организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- **дневника практики**;

- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме устного опроса.

4.2 Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

-соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;

- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;

- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

- количество и полнота правильных ответов на вопросы во время устного опроса.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на устные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

4.3. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист с практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

Характеристика с практики

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом.

Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и **заверяется** руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-20 стр.):

- титульный лист
- задание на практику
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)
- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем)

Устный опрос по прохождению производственной практики.

Устный опрос необходим для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ.

Перечень контрольных вопросов:

1. Опишите технологическую схему производства пищевой продукции в (горячем/холодном/заготовочном) цехе (по теме дипломной работы).
2. Укажите состав оборудования цеха (по теме дипломной работы) и опишите технологический процесс на нем.
3. Какие виды механической и термической обработки применяются при производстве пищевой продукции в (горячем/холодном/заготовочном) цехе (по теме дипломной работы)? Укажите их назначение и применяемое оборудование.
4. Составьте технологическую карту (ТК) или технико-технологическую карту (ТТК) (по теме дипломной работы).