

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж



**Оценочные материалы и методические указания
по преддипломной практике
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
базовой подготовки**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сфера обслуживания
Председатель И.В. Авдюшина
Протокол №6 от 21.02.2018 г

Методической комиссией МПК
Протокол №4 от 01.03.2018 г.

Согласовано

Рецензент:

директор ИП Халилова Л.С., кафе «Калинка»
(должность, ученая степень, ученое звание)



Л.С. Халилова/
(И.О. Фамилия)

Разработчик:

мастер производственного обучения ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж Ольга Юрьевна Медведева

Оценочные материалы и методические указания для студентов очной формы обучения по специальности составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384; программы преддипломной практики.

Оценочные материалы и методические указания содержат задания на преддипломную практику, определяют ее цели, задачи, порядок организации, а также рекомендации по подготовке отчета по практике.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

- 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКОЙ**
- 4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**
- 5. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО
ПРАКТИКЕ**

ПРИЛОЖЕНИЯ

ВВЕДЕНИЕ

Преддипломная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Преддипломная практика направлена на углубление Вашего первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Содержание практики определяет программа преддипломной практики.

Прохождение практики повышает качество Вашей профессиональной подготовки, позволяет закрепить приобретенные теоретические знания, способствует социально-психологической адаптации в будущей профессиональной деятельности.

По результатам практики Вы предоставляете отчет, который утверждается организацией, в которой проходит практика. Структура и оформление отчета устанавливается в соответствии с требованиями настоящих указаний.

Прохождение преддипломной практики является обязательным условием обучения. Преддипломная практика проводится непрерывно после успешного освоения всех профессиональных модулей по специальности.

Обращаем Ваше внимание на то, что студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом. Дифференцированный зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению ОК в период прохождения практики, дневника и отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Настоящие методические указания содержат цели и задачи практики, задания на практику, особенности организации практики, а также требования к подготовке отчета по практике.

Данные методические указания помогут Вам составить отчет и без проблем получить оценку по практике.

В электронном виде данные методические указания Вы можете найти на образовательном портале по адресу <http://newlms.magtu.ru> (через собственный логин, пароль).

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Преддипломная практика направлена на проверку Вашей готовности к самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи преддипломной практики:

1. Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

2. Углубление Вашего первоначального практического опыта:

- 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 и 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;

- приготовление 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.

Развитие общих компетенций:

ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных

задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Развитие Ваших профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД.6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

На преддипломную практику отводится 4 недели / 144 часа.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Содержание заданий преддипломной практики поможет Вам собрать и подготовить материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1	Ознакомление с предприятием общественного питания как субъектом организационно-правовой формы; - ознакомление с производственной программой предприятия; - ознакомление с материально-технической базой предприятия; - составление плана цехов и размещения технологического оборудования в них; - ознакомление с ассортиментным перечнем и предоставляемыми услугами;	1-ая неделя
2	Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания, квалификационный, возрастной состав работников, правилами трудового распорядка; - составление графиков по учету рабочего времени; - оформление табеля учёта рабочего времени; - заполнение договора о полной материальной ответственности должностного лица; - заполнение коллективного (бригадного) договора; - мониторинг соблюдения охраны труда, санитарных норм, правил личной гигиены;	1-ая неделя
3	Составление плана-меню с учётом требования ассортиментного перечня, разнообразия блюд, потребительского спроса, оснащением необходимым оборудованием, инструментами, квалификацией кадров; - разработка ТТК, ТК; - работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов;	в процессе всей практики

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение расчётов закладки сырья, норм выхода, количества п/ф, блюд соблюдением ГОСТы, ОСТы; - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску и реализации готовой продукции; 	
4	<ul style="list-style-type: none"> Участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции; - участие в снятие бракеража готовой продукции; - определение перечня возможных дефектов кулинарных и кондитерских изделий; - определение фактов фальсификации; - заполнение бракеражного журнала; - изучение и применение правил Государственной системы документационного обеспечения управления (ГСДОУ); - свод правил, устанавливающих единые требования к документированию управленческой деятельности и организации работы с документами на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм. 	в процессе всей практики
	Оформление и сдача отчета	последняя неделя практики

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

1. Фотографии предприятия
2. Фотографии блюд.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Преддипломная практика проводится непрерывно после успешного освоения Вами всех профессиональных модулей, предусмотренных по специальности.

Преддипломная практика проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация) и «МГТУ им. Г.И. Носова».

В соответствии с календарным учебным графиком до начала практики готовится приказ о практике на каждую учебную группу с указанием руководителя, закрепления каждого студента за организацией.

В случае совмещения обучения с трудовой деятельностью, Вы вправе проходить преддипломную практику в организации по месту работы, если осуществляемая профессиональная деятельность Вашей организации соответствует целям практики.

Перед началом преддипломной практики проводится организационное собрание с целью ознакомления Вас с приказом, выдачи задания на практику, оформлении необходимой документации, правилами техники безопасности, сроками отчетности.

3.1 Обязанности студентов в период прохождения практики

Во время прохождения практики Вы обязаны:

- прибыть на практику в сроки, установленные приказом, имея при себе договор о проведении практики, индивидуальное задание;
- выполнить задания по практике в полном объеме и в установленные сроки;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка, соблюдать правила и нормы ОТ и ТБ, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты;
- сдать отчет по практике в установленные сроки руководителю практики от колледжа.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

3.2 Обязанности руководителя практики от колледжа

- распределить студентов по организациям;
- оформить до выхода на практику документацию в соответствии с требованиями организации (пропуск, санитарная книжка и т.д.);
- провести организационное собрание по практике за день до выхода на практику, довести до студентов цели и задачи практики, выдать им необходимые документы, индивидуальные задания, требования к содержанию и срокам практики, к структуре отчета по практике и порядку его защиты;
- установить связь с руководителем практики от организации и согласовать с ним задания по практике, исходя из особенностей организации;
- провести инструктаж по охране труда в установленном порядке;
- обеспечить контроль сроков практики и её содержания, используя различные формы (посещение баз практик по утвержденному заведующим производственным сектором графику, телефонные контакты с руководителем практики от организации и пр.);
- контролировать реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов к дипломной работе;
- своевременно ставить в известность об отсутствии студентов на рабочих местах;
- доводить информацию об итогах практики до заведующего отделением;
- вносить предложения по улучшению системы производственного обучения руководству колледжа.

3.3 Обязанности руководителя практики от организации

- предоставляют рабочие места студентам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с Вами срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями ОТ и ТБ, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями настоящих указаний.

Все необходимые материалы по практике, предусмотренные заданием на практику, комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

- титульный лист (приложение 1);
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете (приложение 2);
- задание на практику (приложение 3);
- табель учета рабочего времени(приложение 4);
- характеристика на студента (приложение 5);
- аттестационный лист по преддипломной практике (приложение 6);
- отчет по практике;
- дневник и приложения к отчету (приложение 7).

Отчет о выполнении заданий по практике должен занимать не менее 6 страниц. Каждый отчет выполняется индивидуально. Отчет является ответом на каждый пункт задания и сопровождается ссылками на приложения.

Отчет о выполнении заданий на практику оформляется в соответствии со следующими требованиями: шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 12, поля документа: верхнее -2, нижнее-2, левое-2, правое-1; отступ первой строки – 1,25см; межстрочный интервал - 1,5; расположение номера страниц – внизу по центру. Нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится.

Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). На приложения делаются ссылки в «Отчете о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

К отчету можно приложить благодарственное письмо в адрес образовательного учреждения и/или лично практиканту.

5. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИКЕ

Титульный лист - это первая страница отчета, где необходимо заполнить все строчки (приложение 1).

Введение. Перед началом практики руководитель выдаёт Вам задание на практику (приложение 3), содержащее цели и задачи её прохождения. Именно они включаются во введение отчёта. Здесь же следует аргументировать актуальность темы дипломной работы и указать, какие нормативно-правовые документы предприятия Вы использовали. Объём введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по преддипломной практике. Содержит исследование деятельности предприятия и анализ полученных результатов.

В данном разделе Вы даёте подробный отчёт о выполнении ежедневных производственных заданий и описываете изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании.

Выводы Раздел отчёта, в котором Вы даёте своё мнение о предприятии, об организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей специальности. На основе изученного практического материала во время практики Вам следует выявить как положительные, так и отрицательные стороны деятельности организации, а также предложить мероприятия по устранению выявленных недостатков и дальнейшему совершенствованию работы организации. Формулировать их нужно кратко и чётко.

Список использованных источников соответствует списку в ВКР, начинается с перечня нормативно-правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, адреса веб-сайтов. Все источники перечисляются в алфавитном порядке, иностранные материалы следуют после русских.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и т.д., по перечню приложений, указанному в задании на практику.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение

высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

Отчет

по преддипломной практике

по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
базовой подготовки

Студента (ки) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____
(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

МП

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20 ____

ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ
документов, находящихся в отчете

Студента (ки) гр. _____

(И.О. Фамилия)

№п/п	Наименование документа	Стр.
1.	Задание на практику	
2.	Табель учета рабочего времени	
3.	Характеристика на студента	
4.	Аттестационный лист по практике	
5.	Отчет о выполнении заданий по практике	
6.	Дневник по практике	
7.	Приложение №	
8.	Приложение №	
9.		

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический
университет
им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ

на преддипломную практику

Студента (ки) гр. _____
(И.О. Фамилия)

19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

Цели практики:

1. Углубление практического опыта

- разработки ассортимента сложных холодных блюд ;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд;
- приготовления сложных холодных блюд, 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;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 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;
- расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;
- приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных десертов;

2. Развитие общих компетенций (ОК) по ОПОП

Код	Наименование компетенций
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Развитие профессиональных компетенций (ПК)

Вид	Задания, выполняемые в период
------------	--------------------------------------

деятельности	практики в рамках основных видов деятельности
<p>ВД. 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - оценка качества сырья для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирование блюд сложными холодными соусами; - контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда и соусы (ТК, ТТК).
<p>ВД.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной

<p>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.</p>	<p>горячей кулинарной продукции; - контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию (ТК, ТТК).</p>
<p>ВД.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>- разработка ассортимента сдобных кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление кондитерских изделий</p>

	<p>сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. <p>(ТК, ТТК).</p>
<p>ВД.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации (ТК, ТТК).
<p>ВД.6 Организация работы структурного подразделения.</p> <p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с предприятием общественного питания как субъектом организационно-правовой формы; - ознакомление с сертификацией вырабатываемой продукции; - составление плана-меню на следующий день с учётом требования ассортиментного перечня, разнообразия блюд по дням недели, потребительского спроса, сезонности, совместимости по вкусовым качествам, калорийности, оснащением необходимого оборудования, инструментами, квалификационными кадрами исполнителей; - разработка ТТК, ТК; - выполнение расчётов закладки сырья, норм выхода, количества п/ф, блюд соблюдением ГОСТы, ОСТы; - составление схем организации

	<p>технологических процессов производства по выпуску и реализации товарно-материальных ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составление плана цехов и размещения технологического оборудования в них; - ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания, квалификационный, возрастной состав работников, правилами трудового распорядка; - составление графиков по учету рабочего времени; - оформление табеля учёта рабочего времени; - ознакомление с должностной инструкции заведующего производством, начальника цеха (бригадира), кладовщика, агента по снабжению, старшего кассира, кассира, повара 4-5 разряда, кондитера (бригад);
--	---

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1	<p>Ознакомление с предприятием общественного питания как субъектом организационно-правовой формы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с производственной программой предприятия; - ознакомление с материально-технической базой предприятия; - составление плана цехов и размещения технологического оборудования в них; - ознакомление с ассортиментным перечнем и предоставляемыми услугами; 	1-ая неделя
2	<p>Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания, квалификационный, возрастной состав работников, правилами трудового</p>	1-ая неделя

	<p>распорядка;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составление графиков по учету рабочего времени; - оформление табеля учёта рабочего времени; - заполнение договора о полной материальной ответственности должностного лица; - заполнение коллективного (бригадного) договора; - мониторинг соблюдения охраны труда, санитарных норм, правил личной гигиены; 	
3	<p>Составление плана-меню с учётом требования ассортиментного перечня, разнообразия блюд, потребительского спроса, оснащением необходимым оборудованием, инструментами, квалификацией кадров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ТТК, ТК; - работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов; - выполнение расчётов закладки сырья, норм выхода, количества п/ф, блюд соблюдением ГОСТы, ОСТы; - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску и реализации готовой продукции; 	<p>в процессе всей практики</p>
4	<p>Участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в снятии бракеража готовой продукции; - определение перечня возможных дефектов кулинарных и кондитерских изделий; - определение фактов фальсификации; - заполнение бракеражного журнала; - изучение и применение правил Государственной системы документационного обеспечения управления (ГСДОУ); - свод правил, устанавливающих единые требования к документированию управленческой деятельности и организации работы с документами на предприятиях 	<p>в процессе всей практики</p>

	общественного питания различных организационно-правовых форм.	
	Оформление и сдача отчета	последняя неделя практики

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

1. Фотографии предприятия
2. Фотографии блюд.

Руководитель практики от МпК _____

И.О.Фамилия _____

(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

ТАБЕЛЬ УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ

Студента(ки) _____

Продолжительность практики с « ____ » _____ по « ____ » _____

Месяц _____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Месяц _____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Месяц _____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

« _____ » _____ 20__
(дата)

(подпись руководителя практики от организации)

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

Настудента(ку) _____

(И.О.Фамилия)

За время прохождения преддипломной практиквив (на)

(наименование организации)

студент (ка), при выполнении видов производственных работ в соответствии с индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал (а) следующие результаты:

1. Трудовая дисциплина **соответствует, не соответствует** *(нужное подчеркнуть)* требованиям трудового распорядка предприятия (организации); место проведения практики посещалось _____; отношение к должностным обязанностям *(регулярно, без опозданий и т.д.)*

(ответственное, безответственное)

2. **Умеет/не умеет** *(нужное подчеркнуть)* планировать и организовывать собственную деятельность, **способен(а)/не способен(на)** *(нужное подчеркнуть)* налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет **высокий, средний, низкий** *(нужное подчеркнуть)* уровень культуры поведения, **умеет/не умеет** *(нужное подчеркнуть)* работать в команде.

В отношении заданий **проявил (а)/ не проявил (а)** *(нужное подчеркнуть)* такие качества как готовность к самообучению, освоению новых видов технологии, оборудования, профессии и места работы, инициативность.

Замечания, предложения _____

« _____ » _____ 20__

(дата)

(подпись руководителя практики от организации)

МП

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.Носова»

Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, успешно прошел (ла) преддипломную практику по специальности в объеме _____ часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20__ г. в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

1. Профессиональные компетенции (ПК)

Вид деятельности	Задания, выполняемые в период практики в рамках основных видов деятельности	Оценка зачтено/ не зачтено
<p>ВД.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной</p>	<p>- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - оценка качества сырья для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление канапе, легких</p>	

<p>(домашней) птицы. ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>и сложных холодных закусок, оформления отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирование блюд сложными холодными соусами; - контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда и соусы (ТК, ТТК).</p>	
<p>ВД.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПК3.1 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.</p>	<p>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию (ТК, ТТК).</p>	
<p>ВД.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных</p>	<p>- разработка ассортимента сдобных кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных</p>	

<p>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</p>	<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. (ТК, ТТК).</p>	
<p>ВД.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>- расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации (ТК, ТТК).</p>	
<p>ВД.6 Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>- ознакомление с предприятием общественного питания как субъектом организационно-правовой формы;</p>	

<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с бизнес-планом, производственная программа предприятия; - ознакомление с лицензией на ассортиментный перечень предоставляемых услуг; - ознакомление с сертификацией вырабатываемой продукции; - ознакомление с планом товарооборота по выпуску продукции собственного производства на год с разбивкой по кварталам и месяцам; - составление плана-меню на следующий день с учётом требования ассортиментного перечня, разнообразия блюд по дням недели, потребительского спроса, сезонности, совместимости по вкусовым качествам, калорийности, оснащением необходимого оборудования, инструментами, квалификационными кадрами исполнителей; - разработка ТТК, ТК; - выполнение расчётов закладки сырья, норм выхода, количества п/ф, блюд соблюдением ГОСТы, ОСТы; - работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов; - ознакомление с материально-технической базой предприятия; - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску и реализации товарно-материальных ценностей; - составление плана цехов и размещения технологического оборудования в них; - ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания, квалификационный, возрастной состав работников, правилами трудового распорядка; - составление графиков по учету рабочего времени; - оформление табеля учёта рабочего 	
---	---	--

времени;

- ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством, начальника цеха (бригадира), кладовщика, агента по снабжению, старшего кассира, кассира, повара 4-5 разряда, кондитера (бригад);
- составление договора о полной материальной ответственности должностного лица;
- составление коллективного (бригадного) договора;
- мониторинг соблюдения охраны труда, санитарных норм, правил личной гигиены;
- оформление ценников на реализуемую продукцию собственного изготовления;
- участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции;
- участие в снятии бракеража готовой продукции;
- определение перечня возможных дефектов кулинарных и кондитерских изделий;
- определение фактов фальсификации;
- заполнение бракеражного журнала;
- изучение и применение правил Государственной системы документационного обеспечения управления (ГСДОУ);
- свод правил, устанавливающих единые требования к документированию управленческой деятельности и организации работы с документами на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм;
- составление проектов бланков документов;
- оформление основных реквизитов с помощью ПЭВМ;
- ознакомление с видом документов их назначение и состав;

	<ul style="list-style-type: none">- учёт операций по снабжению и закупу, ознакомится с источниками и учетом поступления продуктов, товаров и тары;- составление договоров купли-продажи, поставки сырья;- составление накладных по отпуску продуктов и тары из кладовой;- составление товарных накладных, счетов-фактур;- составление наряда-заказа для кондитерского цеха;- учёт поступления на производство сырья;- составление накладных по перемещению продуктов и тары на производстве;- учёт изготовленной продукции собственного производства;- ознакомление с порядком отпуска и возврата готовой продукции с производства в зал, буфеты, филиалы и бары на основании чеков, абонементов, талонов;- составление дневных заборных листов и накладных перемещения товаров с последующим занесением в отчётность по производству;- подготовка к отчету следующих документов: план-меню, меню, накладные, квитанции к приходным кассовым ордерам;- составление актов о реализации (продаже) и отпуске изделий кухни (форма № ОП-10 и ОП-11).- составление актов о реализации готовых изделий кухни за наличный расчёт (форма № ОП-12);- составление ведомости движения готовых кондитерских изделий, дневные заборные листы;- составление актов о списании стоимости израсходованного сырья (форма № ОП-20);- составление акта на отпуск питания сотрудникам организации (форма № ОП-21);- составление товарного отчета отражения	
--	---	--

	<p>прихода, расхода и остатков (форма № ОП-14);</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в снятие остатков готовой продукции; - участие в снятие показаний счётчиков контрольно-кассовых машин; - определение суммы выручки оформить актом (форма № ОП-15); - составление товарного отчёта формы № ОП-14 с заполнением строк «фактический остаток», «недостача», «излишки» с отражением разницы между учётными и фактическими остатками; - заполнение сличительной ведомости. 	
--	--	--

Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от
организации _____

(И.О. Фамилия, должность)

« _____ » _____ 20 ____ г.

МП

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение

высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И.Носова»

Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК
ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента(ки) _____
(ФИО)

Группы _____
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК

(ФИО)

Руководитель практики от организации

(ФИО)

Магнитогорск, 20 ____

Форма внутренних листов дневника по практике

Дата	Содержание работ на практике	Подпись руководителя практики

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**Отчет
по преддипломной практике**

по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Обучающегося (-шейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

Организация: _____

(наименование места прохождения практики)

Руководитель практики от организации

(И.О. Фамилия)

МП
Руководитель практики от МпК

(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20 ____

ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ
документов, находящихся в отчете

Обучающегося (-щейся) гр. _____

(И.О. Фамилия)

№ п/п	Наименование документа	Стр
	Задание на практику	
	Аттестационный лист	
	Отчет о выполнении заданий по практике	
	Приложение №	
	Приложение №	
	Приложение №	

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

ЗАДАНИЕ
на преддипломную практику

Обучающегося (-щейся) гр. _____
(И.О. Фамилия)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели практики:

1. Приобретение и углубление практического опыта

1.1 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 мелкостучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов

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.

ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09 Ориентироваться в условиях частой смены

технологий в профессиональной деятельности.

1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
<ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента сложных холодных блюд;- расчета массы сырья;- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд;- приготовления сложных холодных блюд, 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;- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;- составления и оформления нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда. (ТК, ТТК).	<ul style="list-style-type: none">- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;- оценка качества сырья для приготовления сложных холодных блюд и соусов;- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;- декорирование блюд сложными холодными соусами;- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;- составление и оформление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда и соусы (ТК, ТТК).
<ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;	<ul style="list-style-type: none">- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;

<ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - 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; - составления и оформления нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию (ТК, ТТК). 	<ul style="list-style-type: none"> - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию (ТК, ТТК).
<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - расчета массы сырья; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления сложных 	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сдобных кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовление сложных хлебобулочных, мучных

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - составления и оформления нормативно-технологической документации на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. (ТК, ТТК). 	<p>кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. (ТК, ТТК).
<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных и горячих десертов; - расчета массы сырья; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформление и отделка сложных холодных и горячих

десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; - составления и оформления нормативно-технологической документации (ТК, ТТК).	десертов; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации (ТК, ТТК).
---	---

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1	Ознакомление с предприятием общественного питания как субъектом организационно-правовой формы; - ознакомление с производственной программой предприятия; - ознакомление с материально-технической базой предприятия; - составление плана цехов и размещения технологического оборудования в них; - ознакомление с ассортиментным перечнем и предоставляемыми услугами;	1-ая неделя
2	Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания, квалификационный, возрастной состав работников, правилами трудового распорядка; - составление графиков по учету рабочего времени; - оформление табеля учёта рабочего времени; - заполнение договора о полной материальной ответственности должностного лица; - заполнение коллективного (бригадного) договора; - мониторинг соблюдения охраны труда, санитарных норм, правил личной гигиены;	1-ая неделя
3	Составление плана-меню с учётом требования ассортиментного перечня, разнообразия блюд, потребительского спроса, оснащением необходимым оборудованием, инструментами, квалификацией кадров;	в процессе всей практики

	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ТТК, ТК; - работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов; - выполнение расчётов закладки сырья, норм выхода, количества п/ф, блюд соблюдением ГОСТы, ОСТы; - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску и реализации готовой продукции; 	
4	<ul style="list-style-type: none"> Участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции; - участие в снятие бракеража готовой продукции; - определение перечня возможных дефектов кулинарных и кондитерских изделий; - определение фактов фальсификации; - заполнение бракеражного журнала; - изучение и применение правил Государственной системы документационного обеспечения управления (ГСДОУ); - свод правил, устанавливающих единые требования к документированию управленческой деятельности и организации работы с документами на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм. 	в процессе всей практики
	Оформление и сдача отчета	последняя неделя практики

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

1. Фотографии предприятия;
2. Фотографии разработанных блюд.

Руководитель практики от МпК _____

И.О.Фамилия

(подпись)

« ____ » _____ 20 __ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И.Носова»
Многопрофильный колледж

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания, успешно прошел
(ла) преддипломную практику по специальности в объеме _____ часов
с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20__ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

1. Профессиональные и общие компетенции

1.1 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

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.

ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09 Ориентироваться в условиях частой смены

технологий в профессиональной деятельности.

1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/ не зачтено
<p>- разработки ассортимента сложных холодных блюд;</p> <p>- расчета массы сырья;</p> <p>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд;</p> <p>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд;</p> <p>- приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p> <p>- составления и оформления нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда. (ТК, ТТК).</p>	<p>- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>- оценка качества сырья для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>- сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>- декорирование блюд сложными холодными соусами;</p> <p>- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>- составление и оформление нормативно-</p>	

	технологической документации на сложные холодные блюда и соусы (ТК, ТТК).	
<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; – расчета массы сырья; – организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – 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; - составления и оформления нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию (ТК, ТТК). 	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию (ТК, ТТК). 	
- разработки ассортимента сладких	- разработка ассортимента сладких кондитерских	

<p>кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья; - 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, 	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; 	
--	---	--


<p>оборудования и инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - составления и оформления нормативно-технологической документации на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. (ТК, ТТК). 	<ul style="list-style-type: none"> - оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - составление и оформление нормативно-технологической документации на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. (ТК, ТТК). 	
<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента холодных и горячих десертов; - расчета массы сырья; - 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; - составления и оформления нормативно-технологической документации (ТК, ТТК). 	<ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - составление и оформление нормативно-технологической документации (ТК, ТТК). 	

Руководитель практики от МпК _____
(И.О. Фамилия)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПК	Подпись председателя ПЦК
	5.ПРАВИЛ А ОФОРМЛЕН ИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИК Е	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390), СМК-К-О-РЕ-73-20 «Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам СПО исключить из Отчета по практике Приложения 4, 5, 7	28.09.2020 г. Протокол № 1.1	
	ПРИЛОЖЕНИЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390), СМК-К-О-РЕ-73-20 «Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам СПО дополнить Приложения № 1, 2, 3, 6	28.09.2020 г. Протокол № 1.1	