

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор
/ С.А. Махновский
«09» февраля 2022 г.

**Оценочные материалы и методические указания
по производственной (преддипломной) практике
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения
очная**

Магнитогорск, 2022

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Экономики и сферы обслуживания
Председатель  Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от 09.02.2022 г.

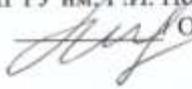
Согласовано:

Рецензент: директор ООО «Три медведя», кафе «Калинка»  Л.С. Халилова



Разработчик:

преподаватель профессионального цикла ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК

 Ольга Юрьевна Медведева

Оценочные материалы и методические указания для обучающихся очной формы обучения по специальности составлены в соответствии с требованиями ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 09 » декабря 2016 г. № 1565; рабочей программы производственной практики (преддипломной).

Оценочные материалы и методические указания определяют цели и задачи, порядок организации производственной практики (преддипломной) и включают рекомендации по содержанию отчета по практике и требований, предъявляемых к отчету.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	5
2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	9
3 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	17
5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	27
6 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИКЕ	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	34
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	35
<u>ПРИЛОЖЕНИЕ 4</u>	35

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика (преддипломная) является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление практического опыта и реализуется после освоения всех профессиональных модулей по основным видам деятельности для освоения общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций по специальности. Содержание практики определяет рабочая программа производственной практики (преддипломной).

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

Прохождение производственной практики (преддипломной) является обязательным условием обучения. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

Производственная практика (преддипломная) завершается дифференцированным зачетом. Дифференцированный зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ОК и ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа, 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.

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Производственная практика (преддипломная) является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика (преддипломная) направлена на проверку готовности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи производственной практики (преддипломной):

1. Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).
2. Углубление первоначального практического опыта:
 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - разработки ассортимента полуфабрикатов;
 - разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
 - упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
 - контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
 - контроля хранения и расхода продуктов;
 - разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
 - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
 - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;

3. Развитие общих компетенций:

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

4. Развитие профессиональных компетенций:

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

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1 **2.1.Объем производственной практики (преддипломной)** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки составляет 4 недели / 144 часа.

2.2. Содержание производственной (преддипломной) практики

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) обучающийся должен выполнить следующие виды работ:

Код ОК/ПК	Практический опыт	Виды работ	Кол-во часов/недели
ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			144 часа/ 4 недели
ПК 1.1 – 1.4 ОК01-ОК07, ОК09	<ul style="list-style-type: none"> – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – разработки ассортимента полуфабрикатов; – разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; – упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; – контроля хранения и расхода продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> 1.Разработать фирменное блюдо предприятия 2.Составить и оформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить калькуляционные карточки 	
ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.1 – 2.8 ОК01-ОК09	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, 	<ul style="list-style-type: none"> 1.Разработать фирменное блюдо предприятия 2.Составить и оформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить калькуляционные карточки 	

	<p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля хранения и расхода продуктов. - разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 		
ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
<p>ПК 3.1 – 3.7 ОК01-ОК09</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработать фирменное блюдо предприятия 2. Составить и оформить ТК и ТТК 3. Составить и оформить калькуляционные карточки 	

	готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов;	
ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.1 – 4.6 ОК01-ОК09	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> 1.Разработать фирменное блюдо предприятия 2.Составить и оформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить калькуляционные карточки
ВД.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1 – 5.6 ОК01-ОК09	<ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, 	<ul style="list-style-type: none"> 1.Разработать фирменное блюдо предприятия 2.Составить и оформить ТК и ТТК 3.Составить и оформить калькуляционные карточки

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов; 		
ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
<p>ПК 6.1 – 6.5 ОК01-ОК09</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; – обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с организацией работы, структурой и деятельностью структурных подразделений организации по месту прохождения практики 2. Охарактеризовать предприятие 3. Дать характеристику производства 4. Охарактеризовать тематическое мероприятие 5. Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия 6. Описать условия труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность. 7. Произвести расчет производственной программы 8. Составить план – меню 9. Составить меню тематического мероприятия 10. Составить заявку (требование) на получение продуктов со склада 11. Составить инвентаризационную опись 12. Описать подбор торгового – технологического оборудования 13. Описать подбор инвентаря по нормам оснащения 14. Описать расчет рабочие силы 15. Составить график выхода на работу 16. Составить график загрузки торгового зала 	

		17.Составить схемы приготовления блюд 18.Описать осуществление контроля (совместно с зав.производством) за работой в цехах 19. Провести оценку качества готовых блюд 20.Провести анализ соответствия производственного персонала	
--	--	---	--

Задание на производственную практику (преддипломную)

№ п/п	Виды и содержание работ на производственной (преддипломной) практике	Примерные сроки выполнения
1.	Ознакомиться с организацией работы, структурой и деятельностью структурных подразделений организации по месту прохождения практики	1-ая неделя
2.	Охарактеризовать предприятие	1-ая неделя
3.	Дать характеристику производства	1-ая неделя
4.	Охарактеризовать тематическое мероприятие	1-ая неделя
5.	Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия	1-ая неделя
6.	Описать условия труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность	2-ая неделя
7.	Произвести расчет производственной программы	в процессе всей практики
8.	Составить план – меню	в процессе всей практики
9.	Составить меню тематического мероприятия	в процессе всей практики
10.	Разработать фирменное блюдо предприятия	в процессе всей практики
11.	Составить и оформить ТК и ТТК	в процессе всей практики
12.	Составить и оформить калькуляционные карточки	в процессе всей практики
13.	Составить заявку (требование) на получение продуктов со склада	в процессе всей практики
14.	Составить инвентаризационную опись	в процессе всей практики
15.	Описать подбор торгово – технологическое оборудования	в процессе всей практики
16.	Описать подбор инвентаря по нормам оснащения	в процессе всей практики
17.	Описать расчет рабочие силы	в процессе всей практики
18.	Составить график выхода на работу	в процессе всей практики
19.	Составить график загрузки торгового зала	в процессе всей практики
20.	Составить схемы приготовления блюд	в процессе всей практики
21.	Описать осуществление контроля (совместно с зав.производством) за работой в цехах	в процессе всей практики
22.	Провести оценку качества готовых блюд	в процессе всей практики
23.	Провести анализ соответствия производственного персонала Оформить документы для отчета по практике	в процессе всей практики

24.	Подготовить и сдать отчет по практике	последняя неделя
-----	---------------------------------------	---------------------

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

1. План - меню
2. Меню
3. Калькуляционные карточки
4. ТК и ТТК
5. Требование на получение продуктов со склада
6. Инвентаризационная опись и т.д.

3 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно после успешного освоения Вами всех профессиональных модулей, предусмотренных по специальности.

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, соответствующего профиля и МГТУ.

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

В случае совмещения обучения с трудовой деятельностью, обучающийся вправе проходить производственную практику (преддипломную) в организации по месту работы, если осуществляемая профессиональная деятельность данной организации соответствует целям практики.

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

1. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ КОЛЛЕДЖА ОБЯЗАН:

- распределить обучающихся по рабочим местам или по организациям;
- оформить до выхода на практику документацию (санитарная книжка и т.д.);
- провести организационное собрание по практике за день до выхода на практику, довести до Вас цели и задачи практики, выдать необходимые документы, индивидуальные задания, требования к содержанию и срокам практики;
- провести инструктаж по охране труда в установленном порядке;
- реализовывать или контролировать реализацию программы практики и выполнять условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- своевременно ставить в известность об отсутствии студентов на рабочих местах;
- доводить информацию об итогах практики до заведующего отделением;
- установить связь с руководителем практики от организации и согласовать с ним задания по практике, исходя из особенностей организации.

2. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ:

- осуществляет контроль соблюдения обучающимися графика проведения практики, программы практики, выполнения индивидуального задания на практику, правил внутреннего распорядка и трудовой дисциплины, привлекает обучающегося к общественной жизни коллектива и выполнению поручений, соответствующих видам будущей профессиональной деятельности;
- при наличии в профильной организации вакантных должностей предоставляет рабочие места обучающимся;
- предоставляет информацию, необходимую для выполнения обучающимся индивидуального задания по практике и дает заключение по отчету с оценкой работы обучающихся;
- по результатам производственной практики (преддипломной) дает рекомендации по трудоустройству обучающихся в процессе и/или после завершения обучения в структурные

подразделения профильной организации.

3. ВО ВРЕМЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИЙСЯ ОБЯЗАН:

прибыть на практику в сроки, установленные приказом ректора, имея при себе договор о проведении практической подготовки, задание;

– выполнить задания по практике в полном объеме и в установленные сроки;

– подчиняться действующим на предприятии, в учреждении правилам внутреннего трудового распорядка, соблюдать правила и нормы ОТ, производственной санитарии и пожарной безопасности;

– нести ответственность за выполненную работу и ее результаты;

– сдать отчет по практике в установленные сроки руководителю практики от МпК в соответствии с требованием настоящих рекомендаций.

Обучающийся имеет право на регламентированный рабочий день: продолжительность рабочего дня обучающегося в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю; в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю; для обучающихся, являющихся инвалидами I или II группы, - не более 35 часов в неделю (ст. 91 и 92 ТК РФ).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

По окончании производственной практики (преддипломной) обучающийся предоставляет отчет.

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломной) является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ОК и ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа, отчета по практике в соответствии с заданием на практику

Критерии оценки отчета по производственной практике (преддипломной):

«Отлично» выставляется за отчет, который отвечает следующим требованиям:

- при его защите обучающийся показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения;
- обучающийся правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за работу, которая отвечает следующим требованиям:

- при ее защите обучающийся показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения;
- в отчете были допущены ошибки, которые носят значимый, но несущественный характер.

«Удовлетворительно» выставляется за отчет, который:

имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткая последовательность изложения материала;

обучающийся не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за отчет, который:

не имеет практического и детализированного (подробного) разбора состояния ... и не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы и допускает в ответах существенные ошибки.

Оценка производственной практики (преддипломной) осуществляется на основе анализа предусмотренных форм отчетности и экспертного оценивания запланированных результатов обучения: практического опыта и соответствующих общих и профессиональных компетенций, в том числе с учетом и(или) на основании результатов:

- текущего контроля видов работ, осуществляемого руководителями практики в процессе проведения практики;
- прохождения практики обучающимся, подтвержденных документами организаций/предприятий проведения практики.

Код ОК/ПК	Основные показатели оценки результата	Практический опыт	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ВД.1 ПК 1.1 – 1.4 ОК01-ОК07, ОК09	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов; ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия продуктов в	ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Отчет по практике Разработать полуфабрикаты для фирменных блюд и изделий предприятия Составить и оформить ТТК Составить и оформить калькуляционные

	<p>соответствии с заказом, планом работы;</p> <p>ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при контроле качества сырья, хранения и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>ОПОР 1.2.1 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, методов оценки качества, безопасности, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ОПОР 1.2.2 Обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ОПОР 1.2.3 Контроль качества обработанного сырья с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 1.2.4 Упаковка и хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 1.2.5 Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>ОПОР 1.3.1 Организация и ведение процессов приготовления согласно заказу</p> <p>ОПОР 1.3.2 Подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработанного сырья и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности</p> <p>ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями</p> <p>ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов проработки</p>	<p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработки ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>ПО3 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>ПО5 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>ПО7 контроля хранения и расхода продуктов;</p>	карточки
ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
<p>ПК 2.1 – 2.8</p> <p>ОК01-ОК09</p>	<p>ОПОР 2.1.1 Организация рабочего места для приготовления горячих блюд</p> <p>ОПОР 2.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих блюд</p> <p>ОПОР 2.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>ОПОР 2.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</p> <p>ОПОР 2.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранения и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>ОПОР 2.2.1 Организация процессов приготовления супов сложного ассортимента</p> <p>ОПОР 2.2.2 Ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента</p> <p>ОПОР 2.2.3 Оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p> <p>ОПОР 2.3.1 Организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.3.2 Ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.3.3 Оформление и подготовка к</p>	<p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности</p>	<p>Отчет по практике</p> <p>Разработать фирменные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента для предприятия</p> <p>Составить и оформить ТТК</p> <p>Составить и оформить калькуляционные карточки</p>

	<p>реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.4.1 Организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.4.2 Ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 2.4.3 Оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО8 контроля хранения и расхода продуктов;</p>	
<p>ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
<p>ПК 3.1 – 3.7 ОК01-ОК09</p>	<p>ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для приготовления холодных блюд</p> <p>ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд</p> <p>ОПОР 3.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>ОПОР 3.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</p> <p>ОПОР 3.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>ОПОР 3.2.1 Организация процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.2.2 Ведение процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.3.1 Организация процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.3.2 Ведение процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.3.3 Оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 3.4.1 Организация процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей</p>	<p>ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО6 контроля качества и</p>	<p>Отчет по практике</p> <p>Разработать фирменные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента для предприятия</p> <p>Составить и оформить ТТК</p> <p>Составить и оформить калькуляционные карточки</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки</p>	<p>безопасности готовой кулинарной продукции; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов;</p>	
<p>ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
<p>ПК 4.1 – 4.6 ОК01-ОК09</p>	<p>ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к</p>	<p>Отчет по практике Разработать фирменные холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента для предприятия Составить и оформить ТТК Составить и оформить калькуляционные карточки</p>

	<p>обслуживания ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.1 Организация процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.1 Организация процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.2 Ведение процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.5.1 Организация процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.5.2 Ведение процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептов</p>	<p>работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов;</p>	
<p>ВД.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
<p>ПК 5.1 – 5.6 ОК01-ОК09</p>	<p>ОПОР 5.1.1 Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОПОР 5.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных</p>	<p>ПО1 разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей</p>	<p>Отчет по практике Разработать фирменные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного</p>

	<p>кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 5.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>ОПОР 5.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</p> <p>ОПОР 5.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</p> <p>ОПОР 5.2.1 Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 5.2.2 Ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 5.2.3 Оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОПОР 5.3.1 Организация процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.3.2 Ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.3.3 Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.3.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 5.3.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>ОПОР 5.4.1 Организация процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.4.2 Ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.4.3 Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.4.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 5.4.5 Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>ОПОР 5.5.1 Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.5.2 Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО5 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО8 подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>ПО9 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО10 контроля хранения и расхода продуктов;</p>	<p>ассортимента для предприятия</p> <p>Составить и оформить ТТК</p> <p>Составить и оформить калькуляционные карточки</p>
--	--	--	--

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.5.3 Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.5.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>ОПОР 5.5.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>ОПОР 5.6.1 Разработка, адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 5.6.2 Оформление технологической документации</p> <p>ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур</p>		
ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
<p>ПК 6.1 – 6.5</p> <p>ОК01-ОК09</p>	<p>ОПОР 6.1.1 Разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции</p> <p>ОПОР 6.1.2 Разработка и адаптация рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОПОР 6.1.3 Презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>ОПОР 6.2.1 Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ОПОР 6.2.2 Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p> <p>ОПОР 6.2.3 Координация деятельности подчиненного персонала</p> <p>ОПОР 6.2.4 Ведение утвержденной учетно-отчетной документации; организация документооборота</p> <p>ОПОР 6.2.5 Проведение расчета по принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции</p> <p>ОПОР 6.3.1 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p> <p>ОПОР 6.3.2 Ведение и контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов</p> <p>ОПОР 6.3.3 Проведение инвентаризации запасов</p> <p>ОПОР 6.4.1 Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала</p> <p>ОПОР 6.4.2 Ведение контроля качества выполнения работ</p> <p>ОПОР 6.4.3 Организация текущей деятельности персонала</p> <p>ОПОР 6.5.1 Анализом уровня подготовленности подчиненного персонала, определение потребности в обучении, направлении обучения</p> <p>ОПОР 6.5.2 Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей</p> <p>ОПОР 6.5.3 Инструктирование, обучение на рабочем месте</p> <p>ОПОР 6.5.4 Оценка результатов обучения</p>	<p>ПО1 разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2 организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>ПО3 осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>ПО4 организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>ПО5 обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;</p>	<p>Отчет по практике</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с организацией работы, структурой и деятельностью структурных подразделений организации по месту прохождения практики 2. Охарактеризовать предприятие 3. Дать характеристику производства 4. Охарактеризовать тематическое мероприятие 5. Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия 6. Описать условия труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность. 7. Произвести расчет производственной программы 8. Составить план – меню 9. Составить меню тематического мероприятия 10. Составить заявку (требование) на получение продуктов со склада 11. Составить инвентаризационную опись 12. Описать подбор торгово – технологическое оборудования 13. Описать подбор инвентаря по нормам оснащения 14. Описать расчет рабочие силы

	ОПОР 6.5.5 Владение видами, формами и методами мотивации персонала		15. Составить график выхода на работу 16. Составить график загрузки торгового зала 17. Составить схемы приготовления блюд 18. Описать осуществление контроля (совместно с зав. производством) за работой в цехах 19. Провести оценку качества готовых блюд 20. Провести анализ соответствия производственного персонала
--	--	--	--

Методические рекомендации по выполнению заданий по практике

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

Разработать полуфабрикаты для фирменных блюд и изделий предприятия

Таблица. «Полуфабрикаты»

Наименование полуфабриката	Вид панировки	Технология приготовления	Кулинарное использование

ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Разработать фирменные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента для предприятия

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда (изделия)

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

2. Заполнить ТТК для фирменных блюд (изделий)

Наименование предприятия

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто

Выход		

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Разработать фирменные холодные блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента для предприятия

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

2. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Наименование предприятия

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Разработать фирменные холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента для предприятия

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

2. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Разработать фирменные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента для предприятия

Таблица 1 – Расчет рецептуры блюда

Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда

2. Заполнить ТТК для фирменных блюд

Технико-технологическая карта №1

Наименование полуфабриката, блюда, изделия

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Выход		

ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, выводы и приложения (заполненные бланки документов по заданию).

5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет по производственной практике (преддипломной) представляет собой комплект материалов, включающий документы для прохождения практики; подготовленные обучающимся материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике.

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями настоящих указаний.

Все необходимые материалы по практике, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием на практику, комплектуются в следующем порядке:

- титульный лист (приложение 1);
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете (приложение 2)
- задание на практику (приложение 3);
- аттестационный лист по практике (приложение 4)
- отчет о выполнении заданий по практике;
- приложения к отчету.

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 Times New Roman, 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.

6 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИКЕ

ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов.

Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.

Значение овощей в питании, классификация. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и прочих овощей, нормы отходов (Механическая кулинарная обработка, нарезание и хранение полуфабрикатов из овощей).

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, в том числе экзотических и редких видов.

Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов из рыбы к реализации.

Значение рыбы в питании. Механическая обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов.

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи.

Значение мяса в питании. Механическая обработка мяса, разделка туш (операции), приготовление полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы и дичи, требования к качеству полуфабрикатов.

Заключение

В заключение отчета по прохождению учебной практики должны быть сделаны выводы по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчета, содержащий копии созданных документов, акты проработки разработанного ассортимента, технологические схемы, фотографии.

ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Раздел 2. Приготовление супов сложного ассортимента, в том числе региональных.

Технология приготовления бульонов и отваров, заправочных супов, молочных супов, супов-пюре, вегетарианские супы, диетические супы, региональные супы. Правила подачи, температура подачи супов, бульонов и отваров. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; маркировка упакованных супов.

Раздел 3. Приготовление горячих соусов сложного ассортимента и полуфабрикатов к ним.

Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления горячих соусов, масляных смесей, сладких соусов и соусов на основе готовых соусов промышленного производства. Технология приготовления соусов региональных, для диетического питания, вегетарианских.

Раздел 4. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.

Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из овощей. Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из круп и бобовых. Технология приготовления и оформление блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 5. Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.

Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога, сыра и муки. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 6. Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Технология приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы. Технология приготовления жареных блюд из рыбы, запеченных и тушеных блюд из рыбы, блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 7. Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

Технология приготовления и оформление отварных блюд из мяса и мясных продуктов, жареных блюд из мяса и мясных продуктов, тушеных и запеченных мясных блюд. Технология приготовления и оформление блюда из субпродуктов. Приготовление блюд из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Заключение - Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, фото- материалы.

ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Раздел 2. Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.

Полуфабрикаты для соусов. Технология приготовления холодных соусов и заправок на основе готовых соусов промышленного производства.

Раздел 3. Приготовление и творческое оформление салатов сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 4. Приготовление и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 5. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 6. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Заключение - Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, фото-материалы.

ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Раздел 2. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 3. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 4. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 5. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Заключение - Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, фото- материалы.

ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, заключение и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.

Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 3. Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 4. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента.

Технология приготовления и творческое оформление пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Заключение - Раздел отчёта, в котором обучающимся делаются выводы и представляется собственное мнение по отработке практических навыков во время прохождения практики.

Приложения - заключительный раздел отчёта, содержащий: Нормативная документация предприятия, графические, аудио-, фото- материалы.

ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Отчет о выполнении заданий по практике содержит введение, основную часть, выводы и приложения.

Введение. Во введении представляются цели и задачи практики, сроки и место (наименование организации) прохождения практики. Объем введения не превышает 2-х страниц. В этой главе студент должен определить цели и задачи (приложение 4) производственной практики, раскрыть развитие общественного питания на современном этапе, актуальность эффективности деятельности ПОП и контроля качества продукции на всех этапах производства. (объем – 1-2 стр.).

Основная часть. Оформляется согласно заданию по практике. Содержит описание и анализ полученных результатов в соответствии с заданием на практику.

В данном разделе дается подробный отчет о выполнении ежедневных производственных заданий и описываются изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании:

Раздел 1. Общая характеристика предприятия

Определение типа предприятия общественного питания, класса, Полное и сокращенное наименование предприятия, организационно-правовая форма, учредительные документы, организация производственной деятельности, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий» (с изм. от 23.06.2014). Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. (Указывается наименование и местонахождение ПОП, основной вид деятельности, тип, класс, структура предприятия, штат сотрудников, контингент потребителей, анализ меню предприятия (1-2 стр.)

Раздел 2. Организация работы при приготовлении продукции. Описывается оборудование, инструмент, инвентарь, сырье, используемые для приготовления ограниченного ассортимента кулинарной продукции (холодные закуски, десерты, безалкогольные и алкогольные напитки и коктейли), источники снабжения. (объем 2-3 стр.).

Раздел 3. Организация работы при приготовлении продукции. Описывается оборудование, инструмент, инвентарь, сырье, используемые для приготовления ограниченного ассортимента кулинарной продукции (холодные закуски, десерты, безалкогольные и алкогольные напитки и коктейли), источники снабжения.

Раздел 4. Технологический процесс производства продукции. Описывается технология приготовления и рецептуры продукции (холодные закуски, десерты, безалкогольные и алкогольные напитки и коктейли) (3 шт.), и технологические схемы приготовления.

Раздел 5. Анализ эффективности деятельности организации общественного питания. Описывается экономическая характеристика предприятия, рентабельность. Производится расчет и анализ эффективности использования основных средств и возможностей ПОП в соответствии с заказами потребителей (по плану-меню).

Заключение. В заключение отчета по прохождению производственной практики должны быть сделаны выводы и практические замечания по совершенствованию организации питания в организациях общественного питания, достижение целей и задач производственной практики, общие впечатления. (не более 1 стр.)

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 производственной практике (преддипломной)

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучающегося (-щейся) 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
1.	Задание на практику	
2.	Аттестационный лист	
3.	Отчет о выполнении заданий по практике	
4.	Приложение №	
5.	Приложение №	
6.	Приложение №	

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

ЗАДАНИЕ
на производственную практику (преддипломную)

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цели практики

Углубление практического опыта

1.1 ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

Практический опыт	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
<ul style="list-style-type: none"> - Разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с организацией работы, структурой и деятельностью структурных подразделений организации по месту прохождения практики; - характеристика предприятия; - характеристика производства; - характеристика тематического мероприятия; - описание организации и обеспечении охраны труда персонала предприятия; - описание условий труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность; - расчет производственной программы; - составление плана – меню; - составление меню тематического мероприятия;

<p>подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление заявки (требования) на получение продуктов со склада; - составление инвентаризационной описи; - описание подбора торгово – технологическое оборудования; - описание подбора инвентаря по нормам оснащения; - описание расчета рабочей силы; - составление графика выхода на работу; - составление графика загрузки торгового зала; - составление схем приготовления блюд; - описание осуществления контроля (совместно с зав.производством) за работой в цехах; - Оценка качества готовых блюд; - Анализ соответствия производственного персонала.
<ul style="list-style-type: none"> - разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки 	<p>Разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Составление и оформление ТК и ТТК;</p> <p>Составление и оформление калькуляционных карточек.</p>
<p>разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>Разработка рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Составление и оформление ТК и ТТК;</p> <p>Составление и оформление калькуляционных карточек.</p>
<p>разработки, адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>	<p>Разработка рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Составление и оформление ТК и ТТК;</p> <p>Составление и оформление калькуляционных карточек.</p>
<p>разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Разработка рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>Составление и оформление ТК и ТТК;</p>

с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, Оформлении и презентации результатов проработки	Составление и оформление калькуляционных карточек.
--	--

Место практики _____

Задание на практику

№ п/п	Виды и содержание работ на преддипломной практике	Примерные сроки выполнения
1.	Ознакомиться с организацией работы, структурой и деятельностью структурных подразделений организации по месту прохождения практики	1-ая неделя
2.	Охарактеризовать предприятие	1-ая неделя
3.	Дать характеристику производства	1-ая неделя
4.	Охарактеризовать тематическое мероприятие	1-ая неделя
5.	Описать организацию и обеспечение охраны труда персонала предприятия	1-ая неделя
6.	Описать условия труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность	2-ая неделя
7.	Произвести расчет производственной программы	в процессе всей практики
8.	Составить план – меню	в процессе всей практики
9.	Составить меню тематического мероприятия	в процессе всей практики
10.	Разработать фирменное блюдо предприятия	в процессе всей практики
11.	Составить и оформить ТК и ТТК	в процессе всей практики
12.	Составить и оформить калькуляционные карточки	в процессе всей практики
13.	Составить инвентаризационную опись	в процессе всей практики
14.	Описать подбор торгово – технологическое оборудования	в процессе всей практики
15.	Описать подбор инвентаря по нормам оснащения	в процессе всей практики
16.	Описать расчет рабочие силы	в процессе всей практики
17.	Составить график выхода на работу	в процессе всей практики
18.	Составить график загрузки торгового зала	в процессе всей практики
19.	Составить схемы приготовления блюд	в процессе всей практики
20.	Провести оценку качества готовых блюд	в процессе всей практики
21.	Провести анализ соответствия производственного персонала Оформить документы для отчета по практике	в процессе всей практики

22.	Подготовить и сдать отчет по практике	последняя неделя
-----	---------------------------------------	------------------

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. План - меню
2. Меню
3. Составить и оформить калькуляционные карточки
4. Составить и оформить ТК и ТТК
5. Требование на получение продуктов со склада
6. Инвентаризационная опись

Руководитель практики от МпК _____

И.О. Фамилия

(подпись)

«___» _____ 20__ г.

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

_____ (И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на _____ курсе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел (ла) преддипломную практику по специальности в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Цели практики

Углубление практического опыта

1.1 ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Оценка
- Разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	- Ознакомление с организацией работы, структурой и деятельностью структурных подразделений организации по месту прохождения практики; - характеристика предприятия; - характеристика производства; - характеристика тематического мероприятия; - описание организации и обеспечении охраны труда персонала предприятия;	

<p>и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте 	<ul style="list-style-type: none"> - описание условий труда на предприятии: первая помощь, пожарная безопасность; - расчет производственной программы; - составление плана – меню; - составление меню тематического мероприятия; - составление заявки (требования) на получение продуктов со склада; - составление инвентаризационной описи; - описание подбора торгово – технологическое оборудования; - описание подбора инвентаря по нормам оснащения; - описание расчета рабочей силы; - составление графика выхода на работу; - составление графика загрузки торгового зала; - составление схем приготовления блюд; - описание осуществления контроля (совместно с зав.производством) за работой в цехах; - Оценка качества готовых блюд; - Анализ соответствия производственного персонала. 	
<ul style="list-style-type: none"> - разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки 	<p>Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Составление и оформление ТК и ТТК;</p> <p>Составление и оформление калькуляционных карточек.</p>	
<p>разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении</p>	<p>Разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Составление и оформление ТК и ТТК;</p> <p>Составление и оформление калькуляционных карточек.</p>	

и презентации результатов проработки		
разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки	Разработка рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; Составление и оформление ТК и ТТК; Составление и оформление калькуляционных карточек.	
разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, Оформлении и презентации результатов проработки	Разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных Составление и оформление ТК и ТТК; Составление и оформление калькуляционных карточек.	

Руководитель практики от МпК

И.О. Фамилия

(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации _____

(И.О. Фамилия, должность)

« ____ » _____ 20__ г.МП