

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно - цикловой комиссией
Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора:
О.С. Макарова

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег.№ 384 от 22.04.2014 и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППСЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна
Директор

_____ Т.Г. Жукова
«__» _____ 20__ г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»	преподаватель	М.П. Елисеева
ГАПОУ «НГТК»	преподаватель	Л.С. Сумнительнова
ГАПОУ «НГТК»	преподаватель	А.В. Панкратьева

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» (место работы)	председатель ПЦК (занимаемая должность)	Н.В. Москаева (инициалы, фамилия)
ГАПОУ «НГТК» (место работы)	мастер п/о (занимаемая должность)	К.О. Пшенников (инициалы, фамилия)
ИП Жукова Т.Г. (место работы)	директор (занимаемая должность)	Т.Г. Жукова (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	5
2.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
3.ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	7
4.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА	7
5.ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа преддипломной практики в соответствии с ФГОС СПО является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рабочая программа производственной практики направлена на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

1.2. Цель производственной практики:

Основной целью производственной (преддипломной) практики является сбор материалов для дипломной работы.

Цели практики:

- 1.1.Получение практического опыта: стажировка в должности техника-технолога;
- 1.2.Сбор материалов для дипломной работы;
- 1.3.Выполнение практической части выпускной квалификационной работы.

1.3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для

		приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовления горячей кулинарной продукции.		ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовления холодных и горячих десертов		ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.		ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"		ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. ПК 7.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места. ПК 7.5. Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством

	<p>кондитера.</p> <p>ПК 7.6 Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</p> <p>ПК 7.7 Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.</p>
--	--

1.5. Количество часов на освоение программы преддипломной практики: 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы преддипломной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.2	Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.3	Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
ПК 7.4	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
ПК 7.5	Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 7.6	Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.
ПК 7.7	Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план преддипломной практики

Наименование тем производственной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Установочная конференция	<p>Содержание:</p> <p>Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление с квалификационными характеристиками по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер».</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения практики. 2. Составить индивидуальный план работы на практике. 	6
Тема 1.2. Управление структурным подразделением организации	<p>Содержание:</p> <p>Ознакомление с материально-технической базой предприятия, правилами внутреннего распорядка.</p> <p>Изучение структуры предприятия общественного питания.</p> <p>Знакомство с основными функциональными и должностными обязанностями.</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление характеристики предприятия общественного питания. 2. Составление схемы структуры управления предприятия общественного питания. 3. Описать организация снабжения и складское хозяйство. 	24

<p>Тема 1.3. Планирование выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Содержание: Изучить структуру производства, подразделение цехов. Ознакомиться с методами планирования работы производства. Изучить нормативную документации, технологическую документацию. Сущность и значение оперативного планирования для ритмичной работы производства. Производственная программа. Последовательность оперативного планирования в предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.</p> <p>Виды работ: 1. Разработать план – меню предприятия на день. 2. Составить меню на день. 3. Составить и разработать 2 технологические карты/ 1-технико–технологическую карту к блюдам (готовые или разработанные самим). 4. Описать структуру производства предприятия</p>	<p>24</p>
<p>Тема 1.4. Организация работы трудового коллектива, учетно-отчетную документацию</p>	<p>Содержание: Ознакомление с производственной структурой предприятия, с инструкциями по охране труда. Характер и организация труда в общественном питании. Принципы организации труда в общественном питании. Функциональное разделение труда в общественном питании: административно-управленческий, торговый, обслуживающий, технический, производственный персонал. Совмещение профессий. Кооперация труда.</p> <p>Виды работ: 1. Составить таблиць учета рабочего времени производственного персонала горячего цеха за месяц в соответствии со штатным расписанием предприятия. 2. Составить график выхода на работу за месяц в предложенных бланках.</p>	<p>24</p>
<p>Тема 1.5. Контроль хода и оценивание</p>	<p>Содержание: Контроль и оценка эффективности производственной деятельности.</p>	<p>30</p>

результатов выполнения работ исполнителями.	Проектирование нормы времени. Нормируемые затраты рабочего времени. Прогрессивные нормы труда. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	
	Виды работ:	
	1. Провести бракераж готового блюда на выбор из представленного плана – меню и заполнить таблицу бракеражного журнала. 2. Составить плановую калькуляцию на 1 блюдо по плану – мню (на выбор).	
Тема 1.6. Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания	Содержание:	36
	Изучить современные формы рекламы. Познакомиться с методами и формами обслуживания потребителей на ПОП.	
	Виды работ: 1. Описать современные формы обслуживания, виды услуг, представляемые предприятием. 2. Разработать рекламу предприятия, прорекламирровать виды и формы услуг, представляемые предприятием.	
Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Организацию и руководство преддипломной практикой практики осуществляют руководители практики от образовательного учреждения (мастера производственного обучения) и от организации – базы практики.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий общественного питания.

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу.
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.

11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
14. СанПиН 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2014.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2012.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2013.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2013.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2012.
10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2012.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
13. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

14. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
15. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. – М.: ЗАО Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2012.
17. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
18. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2012
19. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия». 2011.
20. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
21. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
22. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2012.
23. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2013.
24. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2013.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Питание и общество,
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастронома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. Ресторановедъ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства образования РФ
2. <http://www.nggtk.ru>
3. www.consultant.ru
4. www.gastromag.ru
5. www.culinar-russia.ru
6. www.restoran-business.ru
7. www.restoved.ru
8. www.catalog.honeca.ru
9. www.arsenal-moscow.ru
10. www.restoranoved.ru