Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

Утверждаю
Директор ГБПОУ МО
«Электростальский колледж»
_____Л.А.Виноградова
«23» апреля 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Специальность среднего профессионального образования

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя:
Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт»
Директор:
Александрова Т.И._____
17.04.2020
М.П.

СОГЛАСОВАНО
Представитель работодателя:
Директор кафе «Капра»
_____Е.С.Казанцева
11.04.2020
М.П.

г. о. Электросталь, 2020 г.

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе:

1.Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 Регистрационный № 44828).

2.Учебного плана по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного «23» апреля 2020 г. №150-о

3.Примерной основной образовательной программы

4.В соответствии с профессиональным стандартом 16472 «Пекарь» (приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н, зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 N 40270).

Автор программы: Паневина Светлана Семеновна

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 1 от «05» 09 2019г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Савельева А.В.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Основной целью производственной (преддипломной) практики является сбор материалов для выпускной квалификационной работы, а также подготовка студентов к решению организационно-технологических задач на производстве в соответствии с профилем специализации и темой выпускной квалификационной работы. Формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;
- ознакомление студентов непосредственно на предприятиях, в учреждениях и организациях с передовой техникой и технологией, с организацией труда и экономикой производственной деятельности;
- непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;
- сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;
- закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.

1. 3 Место и время проведения производственной практики

Производственная (преддипломная) практика проводится на базовых предприятиях на основе договоров, заключаемых между профессиональной образовательной организацией и базовым предприятием.

Производственная (преддипломная) практика базируется на междисциплинарных курсах профессиональных модулей и проводится в восьмом семестре в количестве 144 часов (4 недели).

На производственной (преддипломной) практике могут использоваться следующие организационные формы обучения:

- на штатных местах в качестве стажеров-дублеров;
- выполнение индивидуальных профессиональных заданий;
- индивидуальные и групповые консультации;
- участия студентов в опытно-экспериментальной и научно-исследовательской работе и др.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы производственной (преддипломной) практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

ВПД	***ПК***	***ПО (практический опыт)***	***Показатели результата***
1	*2*	*3*	*4*
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	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей

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	Владения и выбортехникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложно- го разнообразного ассортимента	Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов	Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента
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 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.
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	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	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачественность продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.

форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
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 2.5. 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	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
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 2.6. 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	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
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 2.7. 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	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента

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 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
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	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
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 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента, творческого оформления и подготовки к реализации	Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации

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 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
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 3.5. 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
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 3.6. 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов 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	Выполнения выбора в способом приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

обслуживания			
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, 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	Применение творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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	Умеет оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;	Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Производит расчет основных производственных показателей. Координирует с другими подразделениями, службами. Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

			форм обслуживания.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Умеет планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала	Планирует работу персонала, составляет графики работы, составляет задания бригадам поваров, ведет оперативный контроль за работой производства.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Умеет оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и	Проверяет уровень обеспеченности ресурсами. Заказывает и получает продукты, материалы на кухню ресторана/ кондитерский цех ресторана. Ведет контроль хранения запасов, и обеспечение сохранности запасов. Проводит инвентаризацию запасов.

		осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетноотчетную документацию; организовывать документооборот	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Умеет контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;	Планирует собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определяет объекты контроля, периодичность и формы контроля) Контролирует качество выполнения работ
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Умеет организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	Организовывает текущую деятельность. Планирует обучения поваров, кондитеров, пекарей Инструктирует, обучает на рабочем месте. Анализирует, дает оценку результатов обучения

Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 7.1. Подготавливать и дозировать сырье.	Подготовление рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовление сырья.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Подготавливать продукты для приготовления теста
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 7.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Применения подготовки к приготовлению теста	Умеет готовить тесто различными способами согласно производственным рецептурам
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 7.3. Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста	Применения подготовки к разделке хлебобулочных изделий из различных видов теста	Производит разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 7.4. Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий	Применения подготовки к разделке хлебобулочных изделий	Производит отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 7.5. Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.	Применения подготовки к приготовлению хлебобулочных изделий из различных видов теста.	Готовит хлебобулочные изделия из различных видов теста
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 7.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий	Применения навыков обслуживания оборудования для приготовления хлебобулочных изделий	Умеет обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ПК 7.7. Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	Применения навыков производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	Умеет производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

№ п/п	*Виды работ*	*Кол-во часов*	*Коды формируемых компетенций*		*Формы и методы контроля*
			ОК	*ПК*	
1	Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	***7,2***	*1-11*	*1.1 - 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
2	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
3	Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4*	*Наблюдение*
4	Изучение структуры производства, с организационно- технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.	***7,2***	*1-11*	*3.1 - 3.7*	*Наблюдение*

5	Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготовляемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.	***7,2***	*1-11*	*4.1 – 4.6*	*Наблюдение*
6	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
7	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
8	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
9	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*

10	Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
11	Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
12	Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
13	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6*	*Наблюдение*

14	Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра го деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его органиаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия ю созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
15	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
16	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
17	Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
18	Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности. Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*

19	Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
20	Оформление отчётных документов по практике	***7,2***	*1-11*	*1.1- 1.4* *2.1 - 2.8* *3.1 - 3.7* *4.1 - 4.6* *5.1 - 5.6* *6.1 - 6.5*	*Наблюдение*
	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики				*Проверка и оценка отчета*
	Всего	***144***			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты. Реализация рабочей программы производственной (преддипломной) практики предполагает проведение производственной (преддипломной) практики на производстве.

Производственная (преддипломная) практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме демонстрационного экзамена.

Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Основной источник:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Основной источник:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academiamoscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Основной источник:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academiamoscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Основной источник:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academiamoscow.ru)
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academiamoscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Основной источник:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academiamoscow.ru)
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academiamoscow.ru)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений. – М.: Изд. Центр «Академия», 2015. – 400с.

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала Основной источник:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. [Электронный ресурс] - М.: Изд. центр «Академия», 2017 (www.academia-moscow.ru)
2. Котерова Н.П. Экономика организации: учебник. для студ. СПО..-М.: Изд. центр «Академия», 2017.
3. Драчева Е.Л. Менеджмент: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2017.

Дополнительный источник:

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: Учеб. пособие для студ. проф. учеб. заведений. – М.: ИЦ «Академия», 2008.- 224с.
2. Драчева Е.Л. Менеджмент. Учебник для студ. сред. проф. заведений – М.: ИЦ «Академия», 2007. – 288 с.
3. Барышева А.Ф. Маркетинг : учебник .-М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 208с.
4. Кнышова Е.Н. Экономика организации. Учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 336с.

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Пекарь

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.
2. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.
3. Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н\Д: Феникс,2012.- 190 с.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во “ПРОФИКС”, 2013 г.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.
2. Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.
4. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.
6. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер..- М. :Академия,2012.- 64 с.
7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.
8. Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.
9. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.
10. Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.
11. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Ресторатор» и другие.

Интернет-ресурсы:

1. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://supercook/ru

Тайны кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://x-food/ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная (преддипломная) практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы. Производственная (преддипломная) практика реализуется концентрированно. Производственная (преддипломная) практика проводится преподавателем специальных дисциплин.

4. 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели специальных дисциплин ПОО, мастера производственного обучения ПОО, осуществляющие руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной (преддипломной) практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

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

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практикой осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Основные показатели оценки результата***	**Формы и методы контроля и оценки**
1	*2*	**3**
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения горячих со усов 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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов,заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	

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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление горя чих напитков сложного ассортимента	

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	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет приготовление и соблюдает 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	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
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	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
ПК 7.1.Подготавливать и дозировать сырье	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления теста, дозирует сырье	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 7.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Готовит тесто различными способами согласно ассортимента	
ПК 7.3 Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста	Производит разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста	
ПК 7.4 Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий	Производит отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий	
ПК 7.5 Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста	Производит приготовление хлебобулочных изделий из различных	
ПК 7.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий	Обслуживает печи, духовые шкафы и другое оборудование для	
ПК 7.7 Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	Производит отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	***Основные показатели оценки результата***	***Формы и методы контроля и оценки***
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- организует собственную деятельность; -оценивает эффективность и качество выполнения работ.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-использует разные программы при работе на компьютерах	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- применяет источники иностранной литературы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- стремится планировать профессиональную деятельность	