

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Краснодар 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПЕРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И
СОДЕРЖАНИЕ ПЕРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПЕРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПЕРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПЕРЕД ДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКОЙ

1.1. Область применения программы

Программа переддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. Цели и задачи практики:

Целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения переддипломной практики является формирование общих и профессиональных компетенций:

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 рецептов 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, 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, непродолжительно е 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, кролика 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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Задачи преддипломной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм:
- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;
- вести контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные технологии, оборудования и инвентаря;
- оформлять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;
- вести контроль качества и безопасности готовой продукции;

- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготавливать различные сложные отделочные полуфабрикаты с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформлять кондитерские изделия сложными отделочными полуфабрикатами;
- рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготавливать сложные холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- планировать и организовывать работу подчиненного персонала;
- оценивать эффективность текущей деятельности подчиненного персонала

1.3. Организация и контроль прохождения практики

В организации и проведении практики участвуют:

- техникум;
- профильные организации.

Образовательное учреждение ГБПОУ КК КПТ:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП ППСЗ с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организует процедуру оценки общих профессиональных компетенции студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочных материалов прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики задание на практику;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Организацию и руководство преддипломной практикой осуществляют руководители практики от техникума и от организаций.

Обязанности преподавателя — руководителя практики:

- обеспечивать проведение в техникуме подготовительных мероприятий, связанных с отбытием студентов на практику;
- обеспечивать контроль над организацией и проведением практики, соблюдением сроков и содержания работ;
- при необходимости оказывать методическую помощь руководству принимающей организацией;
- контролировать обеспечение предприятием нормальных условий труда студентов, проводить инструктажи по охране труда и технике безопасности;
- осуществлять свою работу в тесном контакте с руководством принимающей организацией;
- принимать отчеты и оценивать результаты практики студентов.
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности.
- контролировать обеспечение предприятием нормальных условий труда студентов, проводить инструктажи по охране труда и технике безопасности;
- осуществлять свою работу в тесном контакте с руководством принимающей организации;
- принимать отчеты и оценивать результаты практики студентов.

Студенты, осваивающие ОПОП ИПССЗ в период прохождения практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности.

Таблица 1.1 Организация практики

Мероприятия, подлежащие выполнению	Ответственный за выполнение
Закрепление с предприятиями договоров на организацию и проведение практики студентов в техникуме	Заместитель директора по учебно— производственной работе (далее УПР), руководитель практики от учебного заведения
Издание приказа по техникуму о закреплении руководителей преддипломной практики и закреплении за ними конкретных студентов	Заместитель директора по УПР
Составление и утверждение: графика Контроля над ходом преддипломной практики; рабочих планов проведения преддипломной практики; календарных графиков прохождения практики	Заведующая практикой, руководитель практики от учебного заведения

Проведение собрания со студентами очередного выпуска по вопросам: целей и задач преддипломной практики; рекомендаций по сбору материалов для дипломного проектирования на период преддипломной практики; ознакомление обучающихся их обязанностями на период преддипломной практики	Заместитель директора по УПР, заведующая практикой, руководитель практики от учебного заведения
---	---

Таблица 1.2 Порядок проведения практики

Мероприятия, подлежащие выполнению	Ответственный за выполнение
Организация проверки хода преддипломной практики	Руководитель практики от учебного заведения
Организация обучения студентов правилам техники безопасности	Руководитель практики от учебного заведения
Организация проверки по сбору материалов для дипломного проектирования	Руководитель практики от учебного заведения
Составление графика сдачи отчетов по практике, приема зачетов по практике	Руководитель практики от учебного заведения
Составление отзывов о работе практикантов	Руководитель практики от предприятия
Прием зачетов по преддипломной практике и оформление зачетной ведомости	Руководитель практики от учебного заведения
Предоставление заместителю директора по УПР отчеты обучающихся	Руководитель практики от учебного заведения
Организация и проведение совещания с преподавателями — руководителями практик по итогам преддипломной практики по выполнению студентами задания по сбору материалов для выполнения дипломной работы	Заместитель директора по УПР, председатель цикловой комиссии (далее ЦК)
Сдана хранится в архив дневников и отчетов по преддипломной практике	Руководитель практики от учебного заведения

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Тема урока преддипломной практики	Содержание задания	Объем часов
Тема 1 Подготовка к выполнению дипломному проекту. Ознакомление с предприятием.			144
			24
	1. Ознакомление с предприятием.	Ознакомление с предприятием. Тип, класс обслуживания, организационно-правовую форму, место расположения, концепцию (направление деятельности), стиль предприятия.	6
	2. Составление ассортиментного перечня выпускаемой продукции.	Составление ассортиментного перечня выпускаемой продукции по цехам (мясорыбный или цех полуфабрикатов, горячий, холодный, мучной (кондитерский)).	6
	3. Ознакомление с перечнем основных и дополнительных услуг.	Ознакомление с перечнем основных и дополнительных услуг, условия их оказания, цены, условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг, нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятия.	6
	4. Организационная структура управления предприятием.	Ознакомление со схемой организационной структуры управления предприятием.	6
Тема 2 Организация производства. Стажировка в качестве зав. производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха			72
	5. Организация производства.	Организация производства. Ознакомление с должностными инструкциями зав. производством или его заместителем, начальника цеха. Изучение системы материальной ответственности.	6
	6. Документация на получение сырья, продуктов	Ознакомление с документами на получение сырья, продуктов от поставщиков, со склада, акта проработки на нестандартное сырье.	6

	от поставщиков, со склада, акта проработки на нестандартное сырье.		
	7.Правила приемки сырья и полуфабрикатов, ведения складского хозяйства.	Ознакомление с правилами приемки сырья и полуфабрикатов, ведения складского хозяйства, осуществление входного контроля.	6
	8.Организация работы заготовочных цехов.	Организация работы заготовочных цехов (овощного, мясо-рыбного).	6
	9.Организации работы горячего цеха.	Изучение организации работы горячего цеха. Осуществление операционного контроля.	6
	10.Технологическая документация предприятия общественного питания.	Составление технологических и технико - технологических карт, плана-меню, сырьевых ведомостей.	6
	11.Организации работы холодного цеха.	Изучение организации работы холодного цеха.	6
	12.Организации работы кондитерского (мучного) цеха.	Изучение организации работы кондитерского (мучного) цеха.	6
	13.Анализ организации рабочих мест производственного цеха.	Составление план-схемы одного из основных цехов с анализом организации рабочих мест.	6
	14.Организация работы моечных столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и тары.	Организация работы моечных столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и тары. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке посуды, инвентаря, оборудования, производственных помещений.	6
	15.Ознакомление со сметно-планирующей документацией заведующего производством за день.	Ознакомление с графиком выхода на работу сотрудников цеха, отчетом зав. производства за день, инвентаризационной ведомостью, актом о результатах проверки ценностей.	6
	16.Приемочный контроль.	Ознакомление с правилами проведения бракеража готовой продукции. Приемочный контроль.	6
Тема 3			24

Организация обслуживания потребителей. Стажировка в качестве стажера (администратора зала)			
	17. Организация обслуживания предприятия общественного питания.	Организация обслуживания предприятия. Знакомление с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии, организацией материальной ответственности работников торговой группы, с табелем учета рабочего времени.	6
	18. Подготовка зала к обслуживанию, инструктаж персонала перед открытием торгового зала.	Изучение порядка подготовки зала к обслуживанию, проведения инструктажа персонала перед открытием торгового зала.	6
	19. Организация обслуживания в зале.	Организации обслуживания в зале, оформления заказов на обслуживание торжеств, составление меню праздничного мероприятия	6
	20. Организация специальных мероприятий.	Организация специальных мероприятий: «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров и т.д.; с функциями организацией работы.	6
Тема 4 Организация управления. Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия. Подготовка к выполнению дипломного проекта.			24
	21. Организация управления.	Организация управления. Знакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Выполнение расчетов по принятой методике основных технико-экономических показателей производственной деятельности.	6
	22. Содержание и порядок заключения договоров поставки товаров.	Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки, способы доставки товаров, графиками завоза.	6

4.1 Сбор и обобщение материала для дипломной работы	23. Организации рекламной деятельности.	Изучение работы руководителя по организации рекламной деятельности, выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.	6
	24. Внутренний и внешний контроль над деятельностью предприятия.	Ознакомление с порядком осуществления внутреннего и внешнего контроля над деятельностью предприятия и оформления его результатов. Изучение осуществления производственного инструктажа рабочих. Систематизация материала собранного для дипломной работы и оформление отчета по практике. Оформление отчета. Защита отчета.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПЕРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа производственной переддипломной практики реализуется на предприятиях общественного питания города Краснодара и / или в учебно-производственной лаборатории техникума.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех, Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер").: учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва: КноРус, 2019. — 236 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06646-1. — URL: <https://book.ru/book/930708> (дата обращения: 06.10.2019). — Текст: электронный.
2. Володина М.В. Организация и контроль запасов сырья : учеб. для студ. Проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — М.: Издательский центр «Академия», 2014.-192 с.
3. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания: учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва: КноРус, 2019. — 242 с. — (СПО). — ISBN 978-5-

- 406-06579-2. — URL: <https://book.ru/book/931002> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст: электронный.
4. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2019. — 196 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07031-4. — URL: <https://book.ru/book/931487> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст: электронный.
 5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М.: Академия, 2014.
 6. И.Ю. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. — М.: Академия, 2015.
 7. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. : учебник / Радченко Л.А. — Москва :КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.
 8. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва :КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177> (дата обращения: 17.09.2019). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский.-М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.
2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/В.А.Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2013, - 494, [1] с.

Справочники, сборники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: учебное пособие для студ.сред.проф.образования/ - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 512 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар», «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

Журналы

1. Пищевая промышленность. – М.: Пищевая промышленность, 2017
www.foodprom.ru
2. SEFART. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017,
www.restoranoff.ru
3. Общепит: бизнес и искусство. М.: Издательский дом «Панорама»,
2017,www.panor.ru
4. Питание и общество. – М.: Издательство «Питание и общество», 2017-2023,
www.culina-russia.ru
5. Кондитерское производство, 2017.
6. Ресторатор. - М.: НТА Эвент Медиа Групп, 2017–2023.

Электронные журналы:

- Электронный журнал "Гастроном" - www.gastronom.ru
- Электронный журнал «Вкус Гид: ресторация» -
- Электронный журнал HoReGa.magazine

Профессиональные информационные системы:

Интернет-порталы:

1. Индустрия питания и гостеприимства – www.HoReGa.ru
2. Мастер-Технолог – www.es-nsk.ru
3. Московская школа кулинарного мастерства
4. Национальная гильдия шеф-поваров
5. Межрегиональная ассоциация кулинаров России
6. Союз кулинаров – www.souz-kulinarov.ru
7. Информационно-кулинарный сервер – Kulina.ru
8. Кулинарный информационно-поисковый сайт – Еда- www/eda-server.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Производственная преддипломная практика осуществляется руководителями практики от предприятия и руководителями практики от техникума - преподавателями профессиональных дисциплин

Обязательным условием допуска к преддипломной практике является усвоение теоретических знаний и освоение программ учебной и производственной практики в рамках ПМ01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07.

Реализация программы преддипломной практики обеспечивается учебно-методической документацией по всем темам практики. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и

дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические источники. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Преддипломная практика проводится образовательным учреждением или на профильном предприятии при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Освоению программы преддипломной практики должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП 03. Техническое оснащение организаций питания

ОП.04 Организация обслуживания

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

и профессиональных модулей:

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

ПМ 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

ПМ 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

ПМ 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

ПМ 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

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели профессиональных дисциплин, осуществляющие руководство производственной(преддипломной) практикой обучающихся, высшее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы преддипломной практики осуществляется преподавателем профессиональных дисциплин в процессе прохождения практики на предприятиях общественного питания города Краснодара и / или в учебно-производственной лаборатории техникума.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	экспертное наблюдение и оценка во время прохождения преддипломной практики на предприятии (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); составление отчета по итогам преддипломной практики; защита отчета на конференции по преддипломной практики

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, 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, непродолжительно е 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 канале, 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, кролика 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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте