

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА

МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ РМАТ

КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА



Утверждаю:  
Проректор РМАТ-Директор  
Московского филиала

Соколов А.С.

08 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Москва

Одобрена

Методическим советом  
Колледжа гостиничного  
сервиса Московского филиала РМАТ

Разработана  
на основе Федерального Государственного  
образовательного стандарта по специальности  
среднего профессионального образования 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

Протокол № 1 от 30.08 2016г.

Директор  
Колледжа гостиничного сервиса  
МФ РМАТ

Козловская Л.В. Козловская

Заместитель директора по учебной работе  
Колледжа гостиничного сервиса  
МФ РМАТ

Табенкина Т.М. Табенкина

**Разработчик:** Молокоедова Н.А., зам.директора по учебно-производственной работе  
Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО

**Рецензент:** Савельев Дмитрий Игоревич, шеф-повар ООО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта»

Программа пересмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 1 от 30.08.16

Председатель Методического совета

Табенкина

Т.М. Табенкина

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ</b>	<b>19</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

## 1.1. Место производственной (преддипломной) практики в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 **Производственная (преддипломная) практика** (научно-исследовательская), как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения. Единство содержания учебных и производственных практик заключается в преемственности и передачи профессиональных навыков на все более высоком уровне качества каждой очередной практики.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест в учреждениях и предприятиях (организациях);
- получение целостного представления о работе организации, учреждения, предприятия общественного питания посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений и связей с «внешней средой»;
- закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения всех видов практик;
- приобретение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий, деятельность которых изучалась;
- сбор практического и нормативно – справочного материала для написания выпускной квалификационной работы.

Задание на преддипломную практику определяется руководителем ВКР и должно соответствовать её теме. В период проведения практики студенты собирают фактический материал о производственной деятельности предприятия, учреждения, организации и используют при написании ВКР работы.

Результатом прохождения производственной (преддипломной) практики по профессиональным модулям является анализ и обобщение материала о производственной деятельности предприятия

Целью практики является дальнейшее углубление и закрепление знаний, полученных в колледже, приобретение необходимых практических навыков и сбор материала для ВКР.

Студентам при прохождении практики необходимо:

- ознакомиться с организацией (предприятием) общественного питания, его структурой, основными функциями производственных и управленческих подразделений;

- выбрать задачи или определить проблему для будущего написания ВКР;

- осуществить подбор и систематизацию материала для выполнения ВКР.

Студент может проходить практику в организациях (предприятиях) общественного питания различных организационно-правовых форм. Место прохождения практики выбирается в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов колледжа. Во время производственной практики студент может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации. В установленные графиком учебного процесса сроки место прохождения преддипломной практики должно быть закреплено приказом по колледжу.

Руководителем преддипломной практики назначается преподаватель или мастер производственного обучения, который назначается руководителем учебного заведения и также закрепляется приказом по колледжу.

Руководитель преддипломной практики консультирует студента по вопросам прохождения практики и составлению отчёта о практике.

**1.2 Количество недель (часов) на освоение программы производственной (преддипломной) практики:** Всего: 4 недели, 144 часа

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Результатом производственной (преддипломной) практики является освоение:

1) общих компетенций (ОК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

OK8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
OK 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

2) профессиональных компетенций (ПК):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.

ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Таблица №1

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ПК 7.7 ПК 7.8 ПК 7.9 ПК 7.10 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	-Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. -Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. - Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. -Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. - Организация работы структурного подразделения. - Выполнение работ по рабочей профессии «Повар».	144 часа	с 21 апреля по 16 мая 201 г.



### 3.2 Содержание программы практики

Таблица №2

№ /п	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и метод контроля
			ОК	ПК	
1	<p>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.</p> <p>Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-2007 Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания Классификация предприятий общественного питания. Межгосударственным стандартом ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	<p>Оценка в рамках текущего контроля: Результаты выполнения индивидуальных заданий; Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной (преддипломной) практики</p>
2	<p>Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания Требования к персоналу. Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями).</p> <p>Изучение основных категорий обслуживающего персонала на ла), требованиями к этой должности.</p>	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
3	<p>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.</p>	6	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	

4	Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	Оценка в рамках текущего контроля: Результатов
5	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации в соответствии с Национальным стандартом РФ ГОСТ Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, построению и содержанию. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП в соответствии с ГОСТом Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	В выполнении индивидуальных заданий; Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций
6	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 изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	ий в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной (преддипломной) практики
7	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
8	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
9	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2	

	работников, расстановкой поваров. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ГОСТ Р 50935-2007. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.			6.1 - 6.5	Оценка в рамках текущего контроля: Результатом выполнения
10	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. Соответствие ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. 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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	индивидуальных заданий; Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной (преддипломной) практики
11	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
12	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. Анализ соответствия ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	

13	. 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.	б	1-9	3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	Оценка в рамках текущего контроля: Результатов выполнения индивидуальных заданий; Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной (преддипломной) практики
14	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
15	Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
16	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
17	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
18	Оценка роли руководителя в проведении	б	1-9	1.1 - 1.3	

	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.			2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	Оценка в рамках текущего контроля: Результатом
19	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	выполнения индивидуальных заданий; Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной (преддипломной) практики
20	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
21	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
22	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.	б	1-9	1.1 - 1.3 2.1 - 2.3 3.1 - 3.4 4.1 - 4.4 5.1 - 5.2 6.1 - 6.5	
23	Оформление отчетных документов по практике	б	1-9		Проверка и оценка отчета
24	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики	б	1-9		
	<b>всего</b>		<b>144</b>		

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики**

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);
- программа производственной практики;
- договор с организациями на проведение практики;
- календарно-тематический план;
- приказ о назначении руководителя практики от колледжа и распределении студентов по базам практики;
- график консультаций;
- график защиты отчетов по практике;
- дневники по производственной (преддипломной) практике;
- аттестационные листы.

### **4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики**

**Перечень индивидуальных заданий по производственной (преддипломной) практике:**

1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции
2. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы для сложной кулинарной продукции
3. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции
4. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из рыбы
5. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья
7. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в банкетном исполнении
8. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы

9. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
10. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из нерыбного водного сырья
11. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра
12. Организация процесса приготовления супов сложного ассортимента
13. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов
13. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
14. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
15. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов
16. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов
17. Совершенствование работы структурного подразделения (горячего, холодного, заготовочного цеха) на примере ...

#### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**

Законодательные акты и документы

1. Трудовой кодекс РФ – М.: Юридическая литература, 2015г.
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» 25. 01. 1996 г. (с изменением и дополнениями)
3. Постановление Правительства РФ «Правила оказания услуг общественного питания. от 15. 08. 97 г. № 1036 в ред.Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требование к персоналу».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ Р 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». ( с 01.01.2015г
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования) ( с 01.01.2015г.)

10. ГОСТ р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. Постановление от 31 марта 2011г. № 29 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Об утверждении СП 2.3.6.2867-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
12. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, Минздрав России Москва-2002
13. Письмо от 24 августа 2012 г. № 01/9550-12-32 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О разъяснении отдельных положений САНПИН 2.2.1/2.1.1. 1200-03» (Новая редакция)
14. *ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.*
15. *ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.*
16. *ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.*
17. *ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.*
18. *ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 11 с.*

#### **Учебники и учебные пособия:**

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2014,2015, 2016
2. В.В. Усов. Организация производства на предприятиях общественного питания. . – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

#### **Дополнительные источники:**

1. Л А Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов -на -Дону: Феникс, 2013
2. Е.Б. Мрыхина. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ИНФЫРА-М, 2007
4. Шеламова Г.М. Основы культуры профессионального общения.- М: Академия, 2014
5. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности.- М: Академия, 2012
6. Т.И. Перетятко. Основы калькуляции и учета в общественном питании. – М.: Данков и К, 2009.



7. Вокогонова О.Д. Зуб А.Т. Управленческая психология. Учебник. – М.: ФОРУМ ИНФРА, 2008
8. Бухалков И.Н. Управление персоналом. Учебник. – М: ИНФРА-М, 2007
9. Ефимов С.Л. Управление персоналом. Учебное пособие. – М.: ТрасЛит, 2008.
10. И.В. Дубровина, Е.Е. Данилова, А.М. Прихожан. Психология. – М.: Академия, 2007
11. Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. Управление персоналом. – М.: Инфра – М, 2009
12. Психология и этика делового общения. Под ред. В.Н. Лавриненко. – М.: ЮНИТИ, 2008
13. Чечевицына Л.Н., Терещенко О.Н. Практикум по экономике предприятия. Учебное пособие.– Р-н-Д.: Феникс, 2008
14. Н.А. Сафонов. Экономика организации (предприятия). М.: Магистр, 2009
15. О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова, Т.А. Олифиренко. Экономика ресторанов и гостиниц. – Минск.: Новое знание, 2008.
16. Е.А. Карпенко и др. Экономика отрасли. – М.: Альфа-М, 2009
17. Райченко А.В., Хохлова И.В. Менеджмент Учебник. - М.: ФОРУМ ИНФРА, 2007
18. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент.- М.: Экономист, 2008
19. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг. Сборник практических задач и ситуаций. М.: Академия, 2008.
20. Алексунин В.А. Маркетинг. Учебник. – М.: Дашков и К, 2009.
21. Кнышова Е.Н. Менеджмент Учебник. – М.: ФОРУМ ИНФРА, 2008
22. О.И. Волков, В.К. Складенко. Экономика предприятия. – М.: Инфра-М, 2008.

Журналы: "Вопросы питания", "Гостиничное дело", "Современные проблемы сервиса и туризма", "Ресторанные ведомости", "Шеф-АРТ", «Отель»

#### **Интернет-источники:**

1. <http://docs.kodeks.ru/document/>
2. Система Консультант Плюс.
3. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
4. www. Management-Portal.ru
5. www. Economi.gov.ru
6. www. Minfin.ru
7. <http://ozpp.ru/laws/zpp/5.php>;

#### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации**

##### **Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:**

- Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю изучаемых модулей.

- Разработка тематики заданий для студентов;
- Проведение консультаций со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- Принятие участия в распределении студентов по рабочим местам или перемещением их по видам работ;
- Осуществление контроля правильного распределения студентов в период практики;
- Формирование группы для проведения практики;
- Проведение индивидуальных и групповых консультаций в ходе практики;
- Проверка хода прохождения практики студентами, выезжая в организации, участвующие в проведении практики;
- Оказание методической помощи студентам при выполнении ими заданий;
- Контроль условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- Определение совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных в ходе прохождения практики;
- Разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Руководителем преддипломной практики назначается преподаватель или мастер производственного обучения, который назначается руководителем учебного заведения и также закрепляется приказом по колледжу.

#### **Требования к руководителям практики от организации:**

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- согласование программы практики, содержания и планируемых результатов практики, заданий на практику
- участие в организации и проведении зачета по практике и экзамена по профессиональному модулю;
- участие в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценки таких результатов;
- участие в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;

- обеспечение безопасных условий прохождения практики студентами, отвечающих санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажей со студентами по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

По результатам практики руководителями практики от организации от образовательного учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне усвоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет. В качестве приложения к отчету обучающийся выполняет фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике, нормативно-технологическую документацию, меню.

Производственная (преддипломная) практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

К преддипломной практике допускаются студенты, не имеющие академических задолженностей после освоения всех профессиональных модулей.

Место прохождения практики выбирается в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов колледжа. Во время производственной практики студент может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации.

### Критерии оценки отчета по преддипломной практике

Оценка	Требования к качеству
5	Отчет полностью соответствует установленным требованиям
4	Допущены несущественные отклонения от требований
3	Допущены существенные отклонения от требований
2	Отчет не соответствует установленным требованиям

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-участие в работе научно-студенческих обществ; -выступления на научно-практических конференциях; -активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства; -активное участие в общественной жизни колледжа; -демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике; -высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:  при выполнении работ на производственной преддипломной практике;</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>	
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-Анализ профессиональных ситуаций; -Решение стандартных и нестандартных задач</p>	
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>-Эффективный поиск необходимой информации; -Использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>	

<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-Использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ</p>	
<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>взаимодействие: -с обучающимися при телями, мастерами в ходе обучения; -проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов; -с преподавателями, мастерами в ходе обучения; -с потребителями и коллегами в ходе производственной практики</p>	
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>-самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов); -ответственность за результат выполнения заданий</p>	
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>	
<p><b>ОК 9.</b> Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий</p>	<p>-адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; -проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики</p>	

**Разработчик:**

Колледж гостиничного сервиса  
Московского филиала РМАТ,  
зам. директора колледжа  
по учебно-производственной работе



**Молокоедова Н.А.**









