

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2026 15:27:52
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba217275a2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Саратовский государственный университет
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная практика (преддипломная)
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа производственной практики (преддипломная практика)

разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы профессионального модуля.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик: Леонова С.А., преподаватель

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	13
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	16
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ); в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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;
 - 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;
 - 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;
 - 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;
 - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- соответствующих общих компетенций (ОК):

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

- ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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.

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

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

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.

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

- разработке ассортимента полуфабрикатов;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

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 в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

вариативная часть иметь практический опыт:

- разработка ассортимента горячей кулинарной продукции для лечебного питания;
- разработке, адаптации рецептур блюд для лечебного питания с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- приготовление полуфабрикатов, горячих блюд и кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для лечебного питания;

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

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

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

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроля хранения и расхода продуктов.

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

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

уметь:

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

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

вариативная часть уметь:

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента лечебного питания.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

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

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- 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, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и 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 учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Производственная практика (преддипломная) - 4 недели, 144 часа.

Форма контроля – 8 семестр, дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование видов деятельности 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной практики

Наименование практики	Производственная (преддипломная) практика		
	Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
2	3	4	5
Производственная (преддипломная) практика	4	144	с _____ по _____
Всего	4	144	-

3.2 Содержание производственной (преддипломной) практики

Структура	Содержание	Количество
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности Выполнение работ по разработке ассортимента полуфабрикатов разнообразного ассортимента Выполнение работ по организации работы цеха Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов и подготовке к хранению Выполнение работ по организации хранения обработанного сырья и полуфабрикатов (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	Выполнение работ по определению ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов; Выполнение работ по определению ассортимента полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты); Выполнение работ по определению ассортимента полуфабрикатов из баранины и свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты); Выполнение работ по определению ассортимента полуфабрикатов из рубленого мяса; Выполнение работ по определению ассортимента полуфабрикатов из рыбы; Выполнение работ по определению ассортимента полуфабрикатов из нерыбного водного сырья; Выполнение работ по определению ассортимента полуфабрикатов из птицы; Выполнение работ по определению ассортимента полуфабрикатов из дичи; Выполнение работ по организации работы овощного цеха; Выполнение работ по организации работы мясного цеха; Выполнение работ по организации работы рыбного цеха; Выполнение работ организации работы птицевольного цеха. Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из овощей и грибов (в том числе из редкого и экзотического сырья) и подготовка к хранению; Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья (в том числе из редкого сырья) и подготовка к хранению;	24

	Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов и подготовка к хранению; Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из птицы и дичи и подготовка к хранению. Выполнение работ по организации хранения обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции; Выполнение работ по организации хранения обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции; Выполнение работ по организации хранения обработанного сырья и полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции; Выполнение работ по организации хранения обработанного сырья и полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	
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 Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности. Выполнение работ по организации рабочих мест в горячем цехе Выполнение работ по приготовлению супов и соусов разнообразного ассортимента Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента Выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Выполнение работ по анализу планировке горячего цеха; Выполнение работ по анализу технологического оборудования, применяемого в горячем цехе; Выполнение работ по анализу инвентаря и инструментов, применяемого в горячем цехе; Выполнение работ по анализу перечня посуды, применяемой в горячем цехе; Выполнение работ по анализу нормативно-технологической документации (технологические	24

Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд и гарниров: - из овощей и грибов; - круп, бобовых и макаронных изделий (паст). Выполнение работ по приготовлению, подготовке к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	карты, технико-технологические карты); Выполнение работ по анализу требований к качеству и хранению сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	
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 Выполнение работ по организации рабочих мест, своевременной текущей уборке в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания Выполнение работ по подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) Выполнение работ по проверке наличия, заказа (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Приема по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организации хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд и рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, салатов, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни предприятия Выполнение работ по подготовке к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировке и творческом оформлении холодных блюд и рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, салатов, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования Выполнение работ организации хранения готовых холодных блюд и рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, салатов, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Выполнение работ по анализу технического оснащения холодного цеха; Выполнение работ по организации рабочих мест в соответствии с полученными заданиями; Выполнение работ по анализу моющих средств, предназначенных для уборки рабочих мест; Выполнение работ по изучению инструкции по технике безопасности, пожаробезопасности, охране труда; Выполнение работ по составлению нормативно-технологической документации; Выполнение работ по поэтапному приготовлению блюд в соответствии с заданием производственной программой; Выполнение работ по изучению нормативно-технической документации (сертификаты соответствия, СанПиНы, СНИПы и т.д.); Выполнение работ по изучению условий хранения готовых блюд; Выполнение работ по составлению сводной таблицы температуры и сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов высокой степени готовности; Выполнение работ по составлению бракеражного журнала; Выполнение работ по созданию фотоотчёта. (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	24

Выполнение работ по подготовке готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Выполнение работ по самооценке качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче) Выполнение работ по консультированию потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кулинарных изделий, салатов, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержании визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))		
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 Выполнение работ по приготовлению сложных холодных десертов и использовать различные технологии, оборудования и инвентаря Выполнение работ по приготовлению сложных горячих десертов и использовать различные технологии, оборудования и инвентаря Выполнение работ по приготовлению сладких соусов и использовать различные технологии, оборудования и инвентаря (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	Выполнение работ по изучению инструкции по технике безопасности, пожаробезопасности, охране труда; Выполнение работ по составлению нормативно-технологической документации (технологический карты, технико-технологические карты); Выполнение работ по составлению технологических схем приготовления блюд. - Выполнение работ по изучению температурных режимов хранения сладких блюд и напитков; Выполнение работ по изучению СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов". (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	24
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 Выполнение работ по организации рабочих мест, своевременная текущая уборка Выполнение работ по подготовке к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, расходных материалов	Выполнение работ по организации рабочих мест, своевременной текущей уборки в соответствии с полученными заданиями; Выполнение работ по подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	24

Выполнение работ по проверке наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Выполнение работ по подготовке к реализации (презентации) хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Выполнение работ по организации хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Выполнение работ по подготовке готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению Выполнение работ по самооценке качества выполнения задания Выполнение работ по консультированию потребителей, поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос Выполнение работ по совершенствованию технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	инструментов в соответствии с инструкциями, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда; Выполнение работ по проверке наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом); Выполнение работ прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов; Выполнение работ по организации хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты; Выполнение задания (заказа) в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана по приготовлению: – хлебобулочных изделий сложного ассортимента; – мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Выполнение работ по подготовке к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – порционирование (комплектование); – сервировка и творческое оформление для подачи; – с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; Выполнение работ по упаковке готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования; Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции; Выполнение работ по самооценке качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной	
---	--	--

	консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); Выполнение работ по консультированию потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом; Выполнение работ по эффективному использованию профессиональной терминологии; Выполнение работ по поддержанию визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос Выполнение задания (заказа) в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана по приготовлению: – хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с применением нетрадиционного сырья и продуктов; современных технологий. (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Выполнение работ по анализу организационной структуры и внутреннего устройства предприятия Выполнение работ по инвентаризации на производстве Выполнение работы по составлению нормативно- технологической документации Выполнение работ по установлению цены блюд Выполнение работ по разработке меню Выполнение работ по расчету основных производственных показателей Выполнение работ по ведению документооборота выполнение работ по управлению персоналом в организации Выполнение работ по оформлению и отделке сложных холодных и горячих десертов Выполнение работ по приготовлению холодных напитков и использовать различные технологии, оборудования и инвентаря Выполнение работ по приготовлению горячих напитков и использовать различные технологии, оборудования и инвентаря Выполнение работ по оформлению и отделке сложных холодных и горячих напитков Выполнение работ по приготовлению авторских, брендовых, региональных холодных и горячих десертов	Выполнение работ по составлению общей характеристики предприятия; Выполнение работ по анализу организационной структуры управления предприятия общественного питания (схема); Выполнение работ по составлению списочного состава бригад поваров, кондитеров, пекарей; Выполнение работ по изучению нормативно-технической документации; Выполнение работ по анализу источников поступления сырья (список); Выполнение работ по документальному оформлению; Выполнение работ по анализу розничного товарооборота по объёму и структуре;	24

Выполнение работ по приготовлению авторских, брендовых, региональных холодных и горячих напитков. Выполнение работ по контролю качества и безопасности готовой продукции (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	Выполнение работ по анализу издержек производства и обращения структурного подразделения; Выполнение работ по анализу прибыли и рентабельности структурного подразделения; Выполнение работ по анализу действующей системы материального и нематериального стимулирования труда Выполнение работ по изучению должностных инструкций работников предприятия. (согласно теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы))	
Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях на основе договоров, заключенных между Университетом и организациями.

Реализация программы производственной (преддипломной практики) осуществляется в организациях, располагающих рабочими местами в соответствии с видом профессиональной деятельности выпускников.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения производственной (преддипломной) практики: дневник работ, отзыв обучающегося о прохождении производственной (преддипломной) практики, аттестационный лист по практике за подписью руководителя практики от предприятия, характеристика, рецензия руководителя практики от колледжа, выписка из приказа руководителя организации о назначении руководителя практики- наставника из числа высококвалифицированных специалистов.

4.3. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Производственная практика (преддипломной) обеспечена необходимой учебно-методической документацией. Составлены задания на практику и методические указания для обучающихся по выполнению видов работ. В период прохождения практики обучающимся оформляется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике и фотоотчет.

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

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации [Принят Государственной Думой 21 октября 1994 года] (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями – Защита прав на товарный знак).

2. Федеральный закон от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с изменениями и дополнениями)

3. Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»

4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. — Санкт-Петербург: , 2017. — 340 с. <https://e.lanbook.com/book/90668>

Основная литература

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И. П. Самородова. - М. : Академия, 2017. - 192 с.
2. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с.
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с.
4. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева.- 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2019. - 240 с.
5. 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 . Учебник / Качурина Т.А. - М. : ИЦ Академия, 2018. — 256 с.
6. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с.
7. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с.
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 205 с. — (СПО).
9. Андонова Н.И. 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 [Текст] : учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 256 с.
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник / И. Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М. : Академия, 2017. - 384 с.
11. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н.И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с.
12. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2019. — 351 с.
13. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 343 с.
14. 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 . Учебник / Бурчакова И.Ю. - М. : ИЦ Академия, 2018. — 320 с.
15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО).
16. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Учебник / Пукалина Н.Н., Иванин Е.В. - М. : ИЦ Академия, 2018. — 304 с. ЭБС «АКАДЕМИЯ» л / п – Aftk1@yandex.ru / ftk12016 КАБИНЕТ-МОЯ КНИЖНАЯ ПОЛКА <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346826>
17. Управление персоналом организации: технологии управления развитием персонала : учебник / О.К. Минева, И.Н. Ахунжанова, Т.А. Мордасова [и др.] ; под ред. О.К. Миневой. —

М. : ИНФРА-М, 2019. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/1003546>

18. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/999911>

Интернет-ресурсы

1. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс]: информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон. текстовые дан. - Саратов: Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова, 2016. - on-line. Режим доступа: <http://read.sgau.ru/biblioteka>

2. Электронно-библиотечная система "znanium.com" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / Издательство Инфра-М. - Interactive ed. ... version. - Электрон. текстовые дан. - М.: Издательство Инфра-М, 2016. - on-line. Режим доступа: www.znanium.com

3. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" [Электронный ресурс]: базы и банки данных / ООО «Издательство Лань». - Электрон. текстовые дан. - СПб. ООО «Издательство Лань», 2016. - on-line. Режим доступа: <http://e.lanbook.com>

4.5. Общие требования к организации производственной (преддипломной) практики

Обязательным условием допуска к производственной (преддипломной) является прохождение производственной (по профилю специальности) по всем профессиональным модулям.

Требования к организации практики изложены в локальном акте ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Производственная практика (преддипломной) является завершающим этапом освоения всех профессиональных модулей по видам профессиональных деятельности.

Практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Университет в форме распоряжений директора Колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями рабочие программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики 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;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется распоряжением директора колледжа с указанием закрепления каждого студента за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Организацию и руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Содержание производственной практики (преддипломной) согласовано в ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с работодателями г. Саратова.

Для реализации программы практики колледжем заключены договоры с базовыми предприятиями и организациями.

В период прохождения производственной практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

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

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководство производственной практикой (преддипломная) осуществляют от колледжа преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также

преподаватели профильных кафедр СГАУ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля, Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Руководители практики от организации – специалисты из числа высококвалифицированных работников организации, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

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

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Проводит безопасную обработку различными методами, экзотических и редких видов сырья; Упаковывает, хранит обработанное сырье с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность обработанного сырья и полуфабрикатов; Обеспечивает наличие, контролирует рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарно-эпидемиологические требования; Приготавливает полуфабрикаты сложного ассортимента; Контролирует качество и безопасность полуфабрикатов; Контролирует хранение и расход продуктов; Разработке ассортимента полуфабрикатов; Разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	Дифференцированный зачет
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	Приготавливает различными методами, в соответствии с творческим оформлением, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности; Контролирует качество и безопасность готовой кулинарной продукции; Контролирует хранение и расход продуктов.	Дифференцированный зачет
ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Дифференцированный зачет

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; Оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям; Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; Порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
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	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Приготавливает различными методами, творчески оформляет, эстетично подаёт холодные и горячие десерты, напитки сложного приготовления, в том числе авторские, брендовые, региональные; Упаковывает, хранит готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	Дифференцированный зачет
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	Разрабатывает ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разрабатывает, адаптирует рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; Организует и проводит подготовку рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; Приготавливает различными методами, творчески оформляет, эстетично подает хлебобулочных, мучных	Дифференцированный зачет

	кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; Осуществляет упаковку и хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; Приготавливает и хранит фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты; Подготавливает к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Контролирует качество и безопасности готовой кулинарной продукции; Осуществляет контроль хранения и расхода продуктов.	
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Разрабатывает различные виды меню, разрабатывает и адаптирует рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Организует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; Осуществляет текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; Организует и контролирует качество выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; Обучает, инструктирует поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	Дифференцированный зачет

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение самостоятельных работ по практике, с использованием электронных источников.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие	Мониторинг выполнения работ на практике.

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Наблюдение за ролью обучающегося при взаимодействии с членами коллектива.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК 06. Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Мониторинг выполнения работ на практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Мониторинг выполнения работ на практике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение самостоятельных работ по практике, с использованием электронных источников.