

**Государственное образовательное учреждение
среднего профессионально образования Ярославской области
Ярославский техникум пищевой промышленности**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директором
В. С.Новиковым

«__» _____ 2013г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
преддипломной практики**

Специальность 260807 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Курс II

г. Ярославль, 2013г

Программа преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕНА
Методической комиссией
Специальных дисциплин
«10» декабря 2013 г.
Протокол №__

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
_____ Л.С.Каликиной
«__» _____ 2013 г.

Председатель методической комиссии

М.В.Воробьева

Составитель:

Преподаватели ГОУ СПО ЯО ЯТПП

_____ М. В. Воробьева, _____ Е.В. Сергеева

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: преподаватель специальных дисциплин ГОУ СПО ЯО ЯТПП _____ А.А.Соболева

Содержательная экспертиза: преподаватель специальных дисциплин ГОУ СПО ЯО ЯТПП _____ Т.В.Дорофеева

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

(должность) (подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы преддипломной практики.....	4
2. Структура и содержание преддипломной практики.....	9
3. Условия реализации преддипломной практики	17
4. Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цели и задачи преддипломной практики

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.2. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы преддипломной практики студент должен развить:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания, по форме, установленной ГОУ СПО ЯО ЯТПП, и аттестационный лист, установленной формы ГОУ СПО ЯО ЯТПП.

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с тематическим планом.

1.3. База практики

Программа преддипломной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащенность современными аппаратно – программными средствами;

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией техникума. Преддипломная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и техникумом.

В договоре техникум и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на преддипломную практику.

Места прохождения преддипломной практики:

№ п/п	Ф.И.О	Место практики
1	Асатиани Ю.	Михайловская СОШ Скосырева Т.А.
2	Возакова В.	Вошажниковская СОШ Чистова Татьяна Викторовна
3	БоровиковаС.	Кафе «До рассвета – Дольче вито» Козловская Ю.Г.
4	Морозова О.	ООО «Дельта» Тутаевская СОШ Комисарова И.Г.
5	Озимов Д.	ООО «Ваниль» Ресторан «Ванильное небо»
6	Попов И.	Кафе «Аркадия»
7	Соколова С.	ООО «Плаза» ресторан «Остров сокровищ» Попов М.К. Ленинградский проспект 89А
8	Тарасов А.	ИП «Верина Т.В.» кафе- бар «Я люблю тебя жизнь»
9	Фёдорова А.	Кафе «Академия»

1.4. Организация практики

Для проведения преддипломной практики в техникуме разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа преддипломной практики по специальности;
- План-график консультаций и контроль над выполнением студентами программы преддипломной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;

- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и 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;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период преддипломной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников:
 - Работа в качестве дублёра бригадира, начальника цеха, технолога
 - Работа в качестве дублёра заведующего производством
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы);
- оформление отчётных документов по практике.

Студенты при прохождении преддипломной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.5. Контроль работы студентов и отчётность

По итогам преддипломной практики студенты представляют отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики от предприятия.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроль над выполнением студентами тематического плана преддипломной практики.

Итогом преддипломной практики является зачёт, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учётом аттестационного листа и оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план преддипломной практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

1.6. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 4 недель (144 часа).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Объем преддипломной практики и виды учебной работы

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
Всего	144 часа(4 недели)
в том числе:	
Организационное занятие	6 часов
Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников	108 часов
Работа с документацией	30 часов

2.2 Примерный тематический план

№	Содержание задания	Кол-во дней
1	Ознакомление с предприятием	1
2	Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха	9
3	Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	9
4	Работа с документацией	5
	Итого	24

2.3 Тематический план и содержание преддипломной практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Организационное занятие	<i>Содержание учебного материала</i>		
	вводный инструктаж и техника безопасности на предприятии общественного питания	2	1
Раздел 1	Изучение работы предприятия		
Тема 1.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	(Тема 1. Ознакомление с предприятием Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Выявите признак, определяющие тип и класс предприятия, проверьте их соответствие требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Классификация предприятий». Проанализируйте, доведена ли до сведения потребителя в наглядной и доступной форме необходимая и достоверная	4	1

	<p>информация об оказываемых услугах перечень услуг и условия их оказания, цены и условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг и т.д. в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».</p> <p>Ознакомление с документами, подтверждающими факт сертификации услуг предприятия (подлинник или копия сертификата).</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.</p>		
Раздел 2	Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников		
Тема 2.1	<i>Содержание учебного материала</i>		
Работа в качестве дублера бригадира, начальника цеха	<p>Ознакомление с должностной инструкцией начальника цеха, квалификационными обязанностями бригадира.</p> <p>Ознакомление с цехом, организацией рабочих мест, наличием и состоянием технологического оборудования, санитарное состояние цеха.</p> <p>Участие в составлении производственной программы цеха.</p> <p>Распределение обязанностей между работниками на текущий день в соответствие с их квалификацией и производственной программой. Участие в</p> <p>получения сырья и продуктов в соответствии с потребностью, оценка качества,</p> <p>Распределения сырья и продуктов по участкам работы,</p> <p>Осуществление оперативного контроля над расходом сырья, соблюдением последовательности технологического процесса, санитарных правил, норм</p> <p>охраны труда и техники безопасности.</p>	24	2

	<p>Ознакомление с картотекой технологических и технологических карт, СТП и другой нормативной документацией, используемой в процессе производства.</p> <p>Участие в проведении органолептической оценки качества выпускаемой продукции.</p> <p>Ознакомление с организацией учета, составлением и порядком доставки отчетности деятельности цеха.</p> <p>Анализ организации работы цеха. Выводы. Разработка предложений совершенствованию организации работы и рабочих мест в цехе, улучшения качества выпускаемой продукции.</p>		
	Виды работ		
	<p>Определение потребного количества сырья и продуктов, необходимых для обеспечения выполнения производственной программы.</p> <p>Планирование организации труда в цехе и составление графика выхода на работу</p> <p>Оформление удостоверения о качестве и других сопроводительных документов при отпуске готовой продукции из цеха.</p> <p>Разработка технологических карт на расход продуктов при приготовлении блюд</p>	30	
Тема 2.2	Содержание учебного материала		
Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя)	<p>Ознакомление с должностной инструкцией заведующего производством и его заместителя, требованиями, этим должностям в соответствии с ОСТ-28-95 «Требования к производственному персоналу».</p> <p>Изучение системы материальной ответственности, порядок</p>	24	3

<p>заключение договоров о материальной ответственности</p> <p>выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителей).</p> <p>Ознакомление со структурой производства, с организационно технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировки, устройством, оснащенностью, обслуживанием.</p> <p>Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.</p> <p>Участие в составлении производственной, программы и ее реализации.</p> <p>Работа со сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение различных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Составления заявок (требований) на получение необходимого количества сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков на производстве.</p> <p>Участие в получении продуктов и сырья со склада.</p> <p>Органолептическая оценка качества. Распределение сырья по цехам в соответствии заданий бригадами цехов (поварам). Ознакомление с существующей организацией труда на производстве,</p> <p>квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой товаров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95</p>		
--	--	--

<p>Участие в составлении графика выхода на работу персонала. Осуществления контроля (совместно с 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 и труда техники безопасности.</p> <p>Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Ознакомление с порядков отпуска готовой продукции с производства.</p> <p>Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).</p> <p>Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии.</p> <p>Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства и разработка</p>		
<p>Виды работ</p>		
<p>Участие в разработке технологических карт и СТП. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.</p> <p>Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия,</p>	<p>30</p>	<p>2</p>

	<p>разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья физиологических и энергетических норм, оснащенности состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.</p> <p>Составление вариантов меню для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия (банкета), времени его проведения, наличия продуктов, пожеланий заказчика, состава гостей.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья для выполнения производственной программы.</p> <p>Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.</p>		
Раздел 3	Работа с документацией	30	2
Тема 3.1	<i>Содержание учебного материала</i>		
Работа с правовыми документами, регулирующими работу предприятия общественного питания	Ознакомление с правовыми документами, регулирующими работу предприятия. Ознакомление с документами необходимыми для содержания предприятия. Ознакомление с документами, необходимыми для получения лицензии по торговле винно-водочной продукцией и пива.	12	2
	<i>Виды работ</i>		
	проверка наличия сертификатов соответствия, ознакомление с их оформлением и содержанием. Документальное оформления получения продуктов.	18	2

	Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией.		
	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики, индивидуального задания и по форме, установленной ГОУ СПО ЯО ЯТПП.	По индивидуальному графику	
	всего	144	

2.4 Индивидуальное задание студенту

Форма индивидуального задания студенту представлена в приложении 1 к рабочей программе производственной (преддипломной) практики.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 N 389,от 10.05.2007 N 27621)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981 экскурсии на предприятия и в выставочные центры.
6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. - М.: "Легкая промышленность и бытовое обслуживание", 1999
7. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – Санкт-Петербург: Профи, 2010
8. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, 1988.
9. ГОСТ Р 50647-2010 "Общественное питание. Термины "
- 10.ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования".
- 11.ГОСТ Р 50762-07 "Общественное питание. :Классификация предприятий".
- 12.ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
- 13.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 14.СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, пищевых продуктов и продовольственного сырья.

15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарные правила. Условия хранения скоропортящихся продуктов.
16. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом министерства здравоохранения Российской Федерации от 3.01 № 325.
17. Федеральный закон " О защите прав потребителей" - Российская газета. 25 января 1996. с изм., внесенными Федеральным законом от 25.10.2007 N 234-ФЗ
18. Правила производства и реализации продукции / услуг / общественного питания. Утв. постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации № 332 от 13.04.93.
19. Методические указания по лабораторному контролю качества пищи. Часть 2 " Органолептический анализ " – Киев, 1982 г.
20. Сборник нормативных документов по вопросам организации массового питания – Чебоксары, 1995 г.
21. ОСТ 26 - 1 - 95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
22. Справочник технолога общественного питания - М. Экономика 1984 г

Основная учебная литература

1. Аграновский Е.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2010
2. Шаповалов Н.Н. и др. Организация работы предприятий общественного питания, - М.: Экономика, 2005
3. Радченко Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания". – Р.: Феникс, 2012
4. Пивоваров В.И. и др. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании. - М.: Высшая школа, 2007
5. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. - М.: Высшая школа, 2012
6. Щеглов Н.Г., Гайвороновский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли.: Учебник для средних специальных учебных заведений., М.: Деловая литература, 2001.
7. Парфентьев Т.Р. и др. Оборудование торговых предприятий. М., 2012.
8. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.– 2012

Дополнительная учебная литература

1. Ковалев, Н. И., Куткина, М. Н., Карцева, Н. Я. Русская кухня / Н. И. Ковалев. – М. : Деловая литература, 2000.
2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000

3. Терентьева, А. П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания» / А. П. Терентьева. – М.: ОЦПКРТ, 2002.

4. Павлова, Л. В., Смирнова, В. А. Практические занятия по технологии приготовления пищи / Л. В. Павлова, – М., Экономика, 1988.

5. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес".

6. Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания, изготовлению, оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.6. 959-00

7. Дополнения к Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-019142-11 14 августа 1994 г.

8. Баранов, В. С., Козьмина. Е. П. Технология производства продукции общественного питания / В. С. Баранов. – М.: Экономика. 1981 г.

8. Клейман, Б. П., Лебедева, М. Н. Практические занятия по технологии приготовления пищи / Б. П. Клейман. – М.: Экономика. 1976 г.

9. Соя - продукт вашего здоровья. – Чебоксары. 2001 г.

11. Сборник рецептов блюд из сои. – Краснодар. 1999 г.

12. Журналы: Питание и общество; Кулинар; Стандарты и качество.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=37857> - Отчет по практике на предприятиях общественного питания.

2. http://www.bizeducation.ru/consultservice/practice_report/6/6_37.htm - Отчет по практике общественного питания.

3. <http://5ballov.qip.ru/referats/preview/102825> - Отчет по преддипломной производственной практике.

4. <http://www.bestreferat.ru/referat-207990.html> - Отчет о преддипломной стажировке в кафе.

5. http://www.pitportal.ru/samples_docs/personal/7004.html - Весь общепит России. Pitportal.ru

6. http://www.rprest.ru/project_designing/4232.html - Все необходимые документы для открытия предприятия общественного питания.

7. <http://www.creative-chef.ru/dlja-professionalov/dokumenty-dlja-obschepita> -

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии, а также сдачи студентом отчета по практике и аттестационного листа.

Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – перечень практического опыта – составление различных вариантов меню для специализированных форм обслуживания с учетом характера мероприятия; – работа со сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов, внесение изменений в рецептуры в зависимости от сырья; <p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Умение распределять сырье и продукты по участкам работ, – Умение осуществлять контроль за расходованием сырья, последовательности технологического процесса – Умение работать с документами используемых на предприятии – Умение производить оценку качества выпускаемой продукции – Умение работать с документами при отгрузке готовой продукции – Умение проводить анализ организации работы предприятия <p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – По оформлению документации данного предприятия, составление документов по снятию остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; – подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка. - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка <p>Методы контроля направлены на проверку умения студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; – осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; – работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым

<p>продукции, – Составлять акты на Списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря</p>	<p>обучающимся – формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.</p>
---	---

Приложение №1 к рабочей
программе преддипломной
практике

Государственное образовательное учреждение
Среднего профессионально образования Ярославской области
Ярославский техникум пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.С.Каликина

«_____» _____
201_ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на преддипломную практику студента гр. 1тех
специальности 260807

Технология продукции общественного питания

(фамилия, имя, отчество)

ТЕМА ЗАДАНИЯ

Выполнение обязанностей по специальности

Технология продукции общественного питания

по специализации _____ технолог

(Специализация)

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание

Раздел 1. Ознакомление с предприятием

- 1.1 История предприятия
- 1.2 Паспорт предприятия
- 1.3 Структура предприятия (описание цехов)

Раздел 2. Работа в качестве зав. производством

- 2.1 Должностная характеристика заведующего УПМ (производством)
- 2.2 Договор о материальной ответственности
- 2.3 Порядок составления меню
- 2.4 Бракераж продукции

Раздел 3. Работа в качестве технолога

- 3.1 Должностная характеристика технолога
- 3.2 Формы контроля на различных этапах технологического процесса приготовления пищи
- 3.3 Порядок контроля
- 3.4 Порядок разработки технологической документации на новые виды продукции
- 3.5 Методы изучения потребительского спроса

Раздел 4. Работа в качестве дублера руководителя предприятия

- 4.1 Должностная характеристика руководителя предприятия
- 4.2 Схема управления предприятием
- 4.3 Организация снабжения предприятия
- 4.4 Формы и способы доставки продуктов
- 4.5 Контроль, осуществляемый руководителем предприятия
- 4.6 Рекламная деятельность предприятия
- 4.7 План проведения мероприятий по повышению конкурентоспособности продукции

Раздел 5. Заключение

Список литературы

Отчет должен содержать собранные в ходе практики материалы в соответствии с пунктом 1-4, выводы и предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении).

Руководитель практики от техникума

(подпись, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия

(Должность, подпись, Ф.И.О.)

печать)

«__» _____ 201_ г.

