

**Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «РМТ»

\_\_\_\_\_ В.С. Моисеев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
преддипломной практики**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на базе основного общего образования

Согласована  
методической цикловой комиссией  
Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Принята  
методическим советом  
Протокол № \_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории;

Никулина Людмила Константиновна, преподаватель 1 квалификационной категории, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Попкова Надежда Викторовна, преподаватель

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы профессионального модуля:

## **1. Цель и планируемые результаты освоения производственной (преддипломной) практики**

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

## **2. Задачи производственной (преддипломной) практики:**

- подготовка выпускника к выполнению основных профессиональных функций в соответствии с квалификационными требованиями;
- непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия;
- сбор необходимого материала для выполнения дипломного проекта в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;
- закрепление и совершенствование знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения.

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (преддипломной) практики**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 6	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

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

	коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработки различных видов меню, 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 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.

#### **4. Место и время проведения производственной (преддипломной) практики**

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

Производственная (преддипломная) практика базируется на междисциплинарных курсах профессиональных модулей и проводится в 8 семестре в количестве 144 часов (4 недели).

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

- 1 на штатных местах в качестве стажеров-дублеров;
- 2 выполнение индивидуальных профессиональных заданий;
- 3 индивидуальные и групповые консультации.

#### **5. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики**

<b>Раздел производственной практики</b>	<b>Виды работ, обеспечивающих формирование ПК</b>	<b>Объем часов</b>
1	Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости	7,2

	залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания.	
2	Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».	7,2
3	Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.	7,2
4	Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.	7,2
5	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт. Работа со Сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством).	7,2
6	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания	7,2
7	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья.	7,2
8	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.	7,2
9	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования.	7,2
10	Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др. Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.).	7,2
11	Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню.	7,2
12	Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность	7,2

	предприятия. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.	
13	Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.	7,2
14	Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении.	7,2
15	Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.	7,2
16	Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг.	7,2
17	Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	7,2
18	Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	7,2
19	Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.	7,2
20	Оформление отчетных документов по практике. Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.	7,2
	<b>ИТОГО</b>	144

## **6. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики производится на предприятиях общественного питания городского округа Ревда и Свердловской области концентрированно. Оборудование и оснащение баз практики позволяет реализовать содержание производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **7. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная (преддипломная) практика обучающихся проводится на предприятиях общественного питания на основе договоров между образовательной организацией и предприятием общественного питания, куда направляются обучающиеся.

Производственная (преддипломная) практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную (преддипломную) практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля. Администрацией профильной организации назначается руководитель (наставник) практики. Он должен оказывать обучающемуся индивидуальную помощь в овладении им практическими навыками и умениями при выполнении видов работ, предусмотренных рабочей программой. По результатам практики представляется отчёт, который защищается соответствующим образом.

## **8. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной (по профилю специальности) практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций - баз практики. Реализация программы производственной (по профилю специальности) практики осуществляется преподавателями профессионального цикла и мастерами производственного обучения профессиональный уровень и квалификация которых соответствует требованиям профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагоги, осуществляющие реализацию производственной практики должны иметь уровень квалификации по рабочей профессии или специальности выше, чем уровень квалификации, предусмотренной ФГОС СПО для выпускников данной основной образовательной программы. Педагогические работники, реализующие производственную (преддипломную) практику, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускника (указать из ФГОС), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## **9. Информационное обеспечение реализации программы**

### **Основные источники (печатные):**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 13.07.2015 года);
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

- 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
  8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
  9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
  10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
  11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
  12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
  13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
  15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
  17. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО. 2014
  18. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. 2012
  19. Басенко В.П., Жуков Б.М., Романов А.А. Организационное поведение: современные аспекты трудовых отношений: учебное пособие для вузов. 2012
  20. Социальная и экономическая эффективность управления персоналом в организации: пособие/науч. ред. М.Г. Синякова. 2013
  21. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: официальный документ. 2012

#### **Интернет – источники**

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

[http://www.pitportal.ru/bank\\_projects/4315.html](http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html)  
<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>  
<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>  
<http://www.creative-chef.ru/>  
<http://www.gastromag.ru/>  
<http://www.horeca.ru/>  
<http://novikovgroup.ru/>  
<http://www.cafemumu.ru/>  
[http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)  
[http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)  
[http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)  
<http://www.aup.ru/books/m21/>  
<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

## **10. Контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практики**

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной (преддипломной) практикой осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и оценки руководителя практики от предприятия.

