



Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНО
директором ГАПОУ СО «ТМК»
Приказ №272 от 31.05.2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПДП.00 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2017

ОДОБРЕНО

Методической комиссией
специальности 19.02.10

Технология продукции
общественного питания

Председатель МК

_____Л.Н. Ливицкая

Протокол от ____2017г. № ____

Составители:

Ливицкая Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Симонова С.П., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Дружинина Т.В., методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза:

Бебякина Н.Г., зам директора по МР ГАПОУ СО «ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Содержание

1	Паспорт рабочей программы производственной (преддипломной) практики	4
2	Структура и содержание производственной (преддипломной) практики	8
3	Условия реализации программы производственной (преддипломной) практики	10
	Лист актуализации рабочей программы	16

1 Паспорт рабочей программы производственной (преддипломной) практики

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ТМК» в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- ВПД 6 Организация работы структурного подразделения
- ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2 Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Цели:

Производственная (преддипломная) практика направлена на:

- углубление студентом первоначального профессионального опыта,
- развитие общих и профессиональных компетенций,
- проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности в организациях различных организационно-правовых форм,

- подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта),

- практическая работа совместно с разработчиками-профессионалами по созданию программных продуктов, которые будут являться одной из основных частей завершеного дипломного проекта.

Задачи:

- обобщение и совершенствование знаний, умений и практического опыта, полученных обучающимися в процессе обучения,

- ознакомление непосредственно на предприятиях с передовой технологией, организацией труда и экономикой производства,

- приобретение умений организаторской работы по специальности 260807 технология продукции общественного питания,

- сбор и подготовку материалов к выпускной квалификационной работе (дипломному проекту).

1.3 Требования к результатам освоения практики

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт:

Код формируемых компетенций	Наименование
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
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
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 кондит. 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
ПК 7.1	Производить кулинарную обработку, нарезку, формовку традиционных видов продуктов, полуфабрикатов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2	Организовывать приготовление и оформление основных и простых блюд из традиционных видов сырья и продуктов
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.

1.4 Количество часов на освоение программы практики

Производственная (преддипломная) практика проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения и является завершающим этапом обучения.

Производственная (преддипломная) практика проводится концентрированно в соответствии с календарным графиком учебного процесса в течение 4 недель с 36-часовой недельной нагрузкой на предприятии в количестве 144 часов.

В результате освоения производственной (преддипломной) практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

2 Структура и содержание производственной (преддипломной) практики

Практическое обучение студентов, в зависимости от поставленных задач, может проводиться в организациях различных организационно-правовых форм.

В течение всего периода практики на обучающихся распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Допускается обучающемуся лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

Организация практики включает три этапа:

- первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу с обучающимися колледжа для организации практики;
- второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики обучающихся;
- третий этап – этап подведения итогов производственной (преддипломной) практики.

Содержание производственной (преддипломной) практики определяется тематикой выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и профессиональной деятельностью выпускника, предусмотренной ФГОС СПО.

2.1 Тематический план и содержание практики

Этап	Вид практического обучения	Продолжительность практики (в часах)
1	1.1 Изучение инструкции по охране труда	1
	1.2 Изучение инструкции по технике безопасности и пожаробезопасности, схем аварийных проходов и выходов, пожарного инвентаря	1
	1.3 Изучение правил внутреннего распорядка	2
	1.4 Изучение правил и норм охраны труда, техники безопасности на предприятии	2
	1.5 Определение статуса, структуры и системы управления функциональных подразделений и служб предприятия. Изучение положения об их деятельности и правовой статус	6
	1.6 Изучение должностных инструкций инженерно-технических работников среднего звена в соответствии с подразделением предприятия	6
	1.7 Экскурсия на предприятии	6
2	2.1 Определение типовых требований к составу и содержанию технического задания (ТЗ): раздел ТЗ и его содержание, назначение и характеристика	6
	2.2 Работать с технической документацией, составлять технико-технологические карты	12
	2.3 Работа в качестве дублера инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара, начальника цеха)	18
	2.4 Работа в качестве дублера техника технолога	18
	2.5 Работа в качестве дублера руководителя предприятия	12
	2.6 Анализ деятельности предприятия. Его экономические показатели	12
	2.7 Выполнение индивидуального задания по теме дипломного проекта	30
3	3.1 Систематизация материала, собранного для выпускной квалификационной работы (дипломному проекту) и оформление отчета по практике	12
Всего:		144

3 Условия реализации программы производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика студентов проводится, как правило, на предприятиях общественного питания, различных организационно-правовых форм и форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между Предприятием и Колледжем, отвечающих следующим требованиям:

- наличие сфер деятельности, предусмотренных программой производственной (преддипломной) практики;
- обеспеченность квалифицированными кадрами для руководства производственной (преддипломной) практикой. В договоре Колледж и Организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения производственной (преддипломной) практики.

Договор предусматривает назначение руководителя практики от организации (как правило, руководителя организации, его заместителя или одного из ведущих специалистов), а также порядок оформления студентов в подразделения предприятия в качестве дублеров инженерно-технических работников среднего звена и обеспечение условий студентам для сбора исходного материала по выпускной квалификационной работе (дипломного проекта) в соответствии с полученным в колледже индивидуальным заданием.

3.1 Общие требования к организации образовательного процесс

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

В период преддипломной практики студенты наряду со сбором материалов по выпускной квалификационной работе должны участвовать в решении текущих производственных задач.

Продолжительность производственной практики для обучающихся не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ). Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить преддипломную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

3.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной (преддипломной) практикой:

- Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

- Руководителями практики от колледжа назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла или мастера п/о, которые должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

- Руководителями производственной (преддипломной) практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

Руководители практики от колледжа:

- устанавливают связь с руководителем практики от организации и совместно с ним составляют индивидуальные задания;

- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- осуществляют контроль за выполнением программы практики студентами на предприятии;

- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и подборе материалов к государственной итоговой аттестации;

- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики;

- предоставляют отчет о результатах практики;
- вносят предложения по совершенствованию организации практики;
- организуют повторное прохождение производственной практики студентами в случае не выполнения ими программы практики по уважительной причине.

Руководитель практики от организации осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает ответственных руководителей практики от предприятия (учреждения, организации). Непосредственное руководство практикой студентов в отделах, лабораториях и других подразделениях возлагается на квалифицированных специалистов, которым поручается группа практикантов и в обязанности которых входит:

- распределение практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;

- проведение инструктажа по охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии на предприятии и на рабочем месте при выполнении конкретных видов работ;

- осуществление постоянного контроля за работой практикантов, обеспечения выполнения программы практики;

- оценивание качества работы практикантов, составление производственных характеристик с отражением в них выполнения программы практики, индивидуальных заданий;

- оказания помощи студентам в подборе материала для выпускной квалификационной работы (дипломных проектов);

- внесение предложений по совершенствованию организации производственной (преддипломной) практики.

Для руководства преддипломной практикой на каждую учебную группу в 20–30 студентов назначаются мастера производственного обучения или преподаватели междисциплинарных курсов.

3.3 Информационное обеспечение

Основные источники

1 Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ (ред. от 21.07.2014) «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

2 Федеральный закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ (ред. от 08.03.2015) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»;

3 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 29.12.2014) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

4 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 (ред. от 31.03.2011) «О введении в действие санитарных правил»;и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;

5 ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения;

6 ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;

7 ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

8 ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

9 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»;

10 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

11 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

12 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

13 Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие / В.И. Богушева.- 2-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2012. – 372 с.

14 Доморецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Доморецкий. – М.: ФОРУМ, 2011. – 400 с.

15 Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. / 4-е изд. - М.: Издат. Центр «Академия», 2011. – 366 с.

16 Исмаил, А. Организация банкетов, фуршетов, презентаций «Мастер-класс» / А. Исмаил. – М.: Проспект, 2010. – 185 с.

17 Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: Форум, 2012. – 309 с.

18 Никуленкова, Т.Т. Лавриненко, Ю.И. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко. – М.: КолоС, 2012. – 260 с.

19 Простакова, Т.М. Технология приготовления пищи: учебник / Т.М. Простакова. – 3-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2011. – 208 с.

20 Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 3-е изд - Ростов-н/Д: Феникс, 2010 – 314 с.

21 Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 3-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2010.-275 с.

22 Усов, В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник / В.В. Усов. – 8-е изд. – М.: Издат. центр «Академия», 2011. – 466 с.

Дополнительные источники

1 Барановский, В.А., Перетятко, Т.П. Кондитер: учеб. пособие / В.А. Барановский, Т.П. Перетятко. – 4-е изд. - Ростов-н/Д: Феникс, 2010. – 216 с.

2 Бурашников, Ю.М. Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник / Ю.М.Бурашников, А.С. Максимов. – Изд. центр «Академия», 2010. – 322 с.

3 Гайворонский, К.Я., Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – ФОРУМ: ИНФА-М, 2011. – 210 с.

4Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник / В.М.Калинина. – М.: Мастерство, 2010. – 540 с.

5 Могильный, М.П. и др. Торговое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный, Т.В. Калашникова, А.Ю. Баласанян. – М.: Издат. центр «Академия», 2010. – 266 с.

6 Маркетинг в общественном питании: учеб. пособие / Под ред. Сала Юзеф. – М.: Финансы и статистика, 2011. – 341 с.

7 Радченко, Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учеб. пособие / Л.А.Радченко. – 3-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2009. – 216 с.

Интернет-ресурсы

www.mir-restoratora.ru;

www.studopedia.net;

www.foodcost.pro;

www.russianfood.com;

www.kulina.ru.

Лист актуализации рабочей программы

Дата актуализа ции	Результаты актуализации	Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию