

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

Методические рекомендации
по составлению отчета о прохождении преддипломной
производственной практики
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Хабаровск, 2023 год

Пояснительная записка

Методические рекомендации по составлению отчета по преддипломной производственной практике предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью преддипломной производственной практики является подведение знаний и профессиональных компетенций студентов в освоении основных видов профессиональной деятельности, определенных ФГОС СПО по специальности 43.02.15; приобретение практических навыков в поварском деле.

Прохождение преддипломной производственной практики является обязательным условием обучения. Формой аттестации по итогам практики является зачет с дифференцированной оценкой. Зачет по практике выставляется с учетом рассмотрения в отчете всех вопросов, правильности заполнения дневника, а также правильных и полных ответов на вопросы, полученные студентами при защите отчета по практике, позволяющих оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Общие требования к структуре и оформлению отчета

Список необходимых документов

1. Направление на практику 2 шт. (выдает и подписывает в первый день практики зам. директора по УПР);
2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (подписывает руководитель практики от профильной организации, обязательна печать базы практики);
3. Дневник по практике (заполняет студент каждый день, включает в себя перечисление работ, выполняемых студентом, должна стоять дата, вид выполняемой работы, подпись руководителя практики от предприятия, в конце практики заверяется печатью базы практики);
4. Аттестационный лист 2 шт. (оценивает результат освоения ОК и ПК и ставит рекомендуемую оценку руководитель практики от предприятия, подписывают руководитель практики от техникума и руководитель практики от профильной организации, обязательна печать базы практики);
5. Характеристика.

Образцы документов – в Приложении 1.

Требования к содержанию отчета

Основными требованиями к отчету являются: глубина исследования и полнота освещения вопросов, логическая последовательность изложения материала, обоснованность выводов и рекомендаций.

Ответы на вопросы должны быть конкретными и содержательными. Излагать свои мысли следует чётко, грамотно, последовательно.

В тексте отчета не допускается:

- применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами.

Критерии оценивания

Дифференцированный зачет по преддипломной производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием вида работ, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика. Оценка по прохождению практики выставляется студенту на основании аттестационного листа, характеристики, подтверждающего обработку всех вопросов программы, и оформленного отчета по практике. Без оформленного и подписанного аттестационного листа отчет студента на проверку не принимается.

Оценка по преддипломной производственной практике определяется полнотой раскрытия поставленных вопросов и наличием всех необходимых документов.

Обучающийся, не предоставивший отчет по практике или получивший отрицательную оценку за практику, не допускается к промежуточной аттестации.

«5» (отлично):

- оценка за обработку вопросов программы на предприятии общественного питания «отлично»;

- глубоко и полно раскрыты поставленные вопросы в отчете;

- грамотное, логическое изложение ответа;

- в отчете приложены все необходимые документы, подтверждающие обработку вопросов программы

- творческий подход к оформлению отчета.

«4» (хорошо):

- оценка за обработку вопросов программы на предприятии общественного питания «отлично» или «хорошо»;

- полно раскрыты поставленные вопросы в отчете;

- грамотное изложение ответа, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;

- в отчете приложены все необходимые документы, подтверждающие отработку вопросов программы

«3» (удовлетворительно):

- оценка за отработку вопросов программы на предприятии общественного питания «хорошо» или «удовлетворительно»;

- недостаточно полно раскрыты поставленные вопросы в отчете;

- грамотное изложение ответа, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;

- в отчете приложены не все необходимые документы, подтверждающие отработку вопросов программы;

- студент имел замечания во время практики со стороны администрации предприятия общественного питания или руководителя практики от техникума.

Порядок составления (компоновки) отчета

1. Титульный лист (ставит оценку и подписывает руководитель практики от техникума).

2. Аттестационный лист ((в 2 экз.) 1 экз. подшивается в отчет, 1 экз. не подшивается и сдается в мультифоре руководителю практики от техникума).

3. Направление (1 шт. сдается на предприятие, 1 шт. не подшивается в отчет и сдается в мультифоре руководителю практики от техникума).

4. Дневник по практике (подписанный руководителем практики от базы практики)

5. Инструктаж

6. Содержание

7. Введение

8. Основная часть

9. Заключение

10. Список используемой литературы

11. Приложения

Объем отчета без приложений составляет 30-35 страниц.

Листы текста отчета должны быть представлены в папке – скоросшивателе, без мультифор (файлов), прошитые с помощью дырокола.

Документы по практике (аттестационный лист (2экз.), характеристика, инструктаж, дневник о прохождении практики), заверенные руководителем по практике от предприятия, и отчет о прохождении практики должны быть представлен руководителю практики от техникума не позднее, чем через три дня после окончания практики.

Требования по оформлению текста

Отчет по практике должен быть оформлен в печатном виде с соблюдением следующих требований:

- шрифт: размер 14 пунктов для основного текста, 14 пунктов для всех заголовков, 12 пунктов для таблиц, сносок;
- гарнитура TimesNewRoman;
- цвет черный;
- использование различных гарнитур шрифта и выделение текста жирным не допускается;
- межстрочный интервал 1,5см;
- абзац (красная строка) -1,25см;
- поля: левое 3см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее -2 см;
- выравнивание по ширине.

Требования по оформлению приложений к отчету

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с прохождением учебной практики и выполнением отчета, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть отчета.

В приложение могут быть включены материалы, поясняющие, уточняющие, дополняющие текст отчета:

- таблицы, схемы, графики, иллюстрированные материалы;
- описание оборудования, применяемого при прохождении практики;

- инструкции, технологические процессы, документы, удостоверяющие качество.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием в правом верхнем углу страницы слова «Приложение» и его порядкового номера.

Методические рекомендации по написанию отчета

Введение. Введение начинается с краткого описания предприятия, актуальности его деятельности. Должны быть отражены цель и задачи, которые нужно выполнить.

Основная часть

Тема 1 Ознакомление с предприятием (характеристика предприятия, стандарты предприятия, правила внутреннего распорядка). Вводный инструктаж и техника безопасности на рабочем месте.

- ознакомиться с торгово-производственной деятельностью и видами услуг, нормативными правовыми актами, регламентирующими деятельность объекта общественного питания; дать краткое описание деятельности предприятия, специфике деятельности, стратегии развития, организационной структуре;

- дать определение и краткое описание вводного инструктажа и техники безопасности на рабочем месте.

Тема 2 Изучение основных регламентирующих документов предприятия. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт.

Описать:

- основные действующие технические нормативные и нормативно-технологические документы;

- лицензия производственно-торговой деятельности;

- договор на поставку;

- сертификат качества (соответствия);

- общие обязанности, постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих и других органов, касающиеся вопросов работы предприятий общественного питания.

Тема 3 Анализ организационной структуры управления предприятия. Функциональные и должностные обязанности персонала.

Описать:

- организационную структуру предприятия;
- задачи подразделений предприятия, которые представляются в виде упорядоченной совокупности;
- распределение административных задач;
- функциональные и должностные обязанности персонала.

На соответствие выполняемым функциям в бизнес-процессах является необходимым этапом при построении комплексной процессной модели предприятия. Организационная структура изображается, как правило, в виде графической схемы, отображающей иерархическую подчиненность персонала.

Тема 4 Основные функции управления производственным подразделением. Методы управления персоналом. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала.

Основными (общими) функциями управления производством являются: организация, нормирование, планирование, координация, мотивация, контроль и регулирование.

К методам управления персоналом относят способы воздействия на коллектив и отдельных работников в целях осуществления координации их деятельности в процессе функционирования организации.

Основными задачами аттестации работников являются:

- установление соответствия их занимаемой должности;
- выявление потенциальных возможностей их профессионального и служебного роста;
- определение необходимости повышения их квалификации или переподготовки.

Описать:

- виды, формы и методы мотивации персонала.

Тема 5 Виды заработной платы, особенности оплаты труда на предприятиях общественного питания. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени.

Описать:

- виды заработной платы и особенности оплаты труда применяются на предприятии общественного питания;

- основные аспекты методов изучения трудовых процессов и затрат рабочего времени, к которым относятся: изучение затрат рабочего и времени использования оборудования; групповая фотография рабочего времени; массовая фотография рабочего времени; самофотографирование рабочего времени; хронометраж.

Тема 6 Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, организация труда в производственных цехах, квалификационные требования.

Ознакомиться с трудовым законодательством РФ.

Описать организацию труда в производственных цехах; квалификационные требования работника в общественном питании.

Тема 7 Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), порядок и правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.

Дать определение материальной ответственности, перечислить и отобразить формы (индивидуальная, бригадная); кратко раскрыть вопрос о порядке и правилах заключения договоров о материальной ответственности на предприятии общественного питания; перечислить состав бригады (материально ответственных лиц) отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей на предприятии общественного питания.

Тема 8 Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве,

заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления внешнего и внутреннего контроля за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

Описать:

- порядок отпуска готовой продукции, кратко отобразить, какие документы при этом используются; оформление сопроводительной документации (желательно прикрепить документы (образец) в приложение в конце отчета);

Тема 9 Закрепление навыков составления отчета о работе производства за день. Организация контроля сохранности материальных ценностей и порядком возмещения ущерба. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.

Акт на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря состоит из заголовочной, содержательной и оформляющей частей. Заголовочная часть (шапка) подразумевает указание следующей информации:

наименование организации и подразделения;

формы по ОКУД, ОКПО, вид деятельности по ОКДП;

дата и номер акта;

отчетный период. Здесь имеются две графы. Но если акт составляется по конкретному единовременному факту (а не за месяц, год либо другой период), то в обеих графах ставится прочерк. Для фиксации достаточно будет даты составления.

Описать:

-перечень задач, которые должен выполнить повар, кондитер;

-анализ проделанной работы;

-предложения, что изменить, улучшить, оптимизировать.

Отобразить, каким образом осуществляется контроль сохранности материальных ценностей и порядком возмещения ущерба; каким образом

заполняются документы и что в них входит (желательно прикрепить документы (образец) в приложение в конце отчета).

Тема 10 Совершенствование навыков разработки и внедрение прогрессивных технологий производства, новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, форм и методов обслуживания различного контингента потребителей.

Описать анализ и порядок разработки, утверждения новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, форм и методов обслуживания различного контингента потребителей; какие современные навыки применяются в разработке и как происходит их внедрение на производстве.

Тема 11 Организация и проведение контроля за правильностью эксплуатации торгово-технологического, холодильного оборудования, мебели, за уборкой зала, сдачей официантами выручки в кассу, возвратом столовой посуды, белья, приборов, полученных ими под отчет.

Описать организацию и проведение контроля правильности эксплуатации торгово-технологического, холодильного оборудования, соблюдение санитарных требований, правил личной гигиены, правил внутреннего распорядка.

Тема 12 Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Организация приемки сырья по количеству и качеству. Составление заявок на получение сырья, требование-накладная. Порядок отпуска сырья из кладовой на производство.

Дать определение ассортимента и качества поступающего сырья, товароведной характеристике сырья.

Описать правила приемки товаров по количеству и качеству; составления заявок на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов; отпуска сырья из кладовой на производство.

Тема 13 Организация рабочих мест, алгоритм производства (последовательность технологических операций). Анализ организации технологического процесса на предприятии.

Описать организацию технологических процессов и рабочих мест; раскрыть понятие производственного процесса.

Тема 14 Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, анализ производственной программы предприятия, порядок оперативного планирования. Составление плана-меню.

Описать планирование производства на предприятии: цели, задачи, факторы и этапы составления плана производственной программы; правила составления плана-меню (порядок выполнения работы, теоретический материал, требования к оформлению меню).

Тема 15 Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на одного гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.

Описать правила составления меню банкетного зала; оформления меню заказа; карты вин, карты коктейлей; лицензирования предприятий общественного питания.

Тема 16 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Дать определение ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Описать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при

приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; порядок оформления заявок на склад.

Тема 17 Правила взаимозаменяемости сырья в соответствии с нормами закладки и сезонностью. Изменение норм закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, рациональное использование ресурсов.

Описать правила взаимозаменяемости сырья в соответствии с нормами закладки и сезонностью; принципы взаимозаменяемости; нормы закладки продуктов.

Тема 18 Закрепление навыков разработки ассортимента выпускаемых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Контрольная отработка полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Требование к качеству.

Описать основные навыки разработки ассортимента выпускаемых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы; требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.

Тема 19 Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Сложные полуфабрикаты из котлетной массы. Требование к качеству.

Описать:

- организацию технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее; технологию приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы.

- какие полуфабрикаты из котлетной массы относятся к сложным, требования к качеству полуфабрикатов.

Тема 20 Совершенствование навыков порционирования, оформления, подачи и сервировки холодных и горячих закусок сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, требований качества к готовой продукции. Требование к качеству.

Описать правила порционирования и подачи готовых блюд; особенности порционирования, оформления, подачи; требования к качеству; режимы хранения и сроки реализации.

Тема 21 Закрепление навыков приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, с учетом соблюдения технологического процесса и безопасности готовой продукции. Требование к качеству.

Описать:

-технологический процесс приготовления сложных горячих блюд с учетом соблюдения безопасности готовой продукции;

-разработку технологической документации на сложную кулинарную продукцию;

-подбор, размещение технологического оборудования;

-требования к качеству готовой продукции.

Тема 22 Совершенствование навыков выбора, применения, комбинирования методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Описать навыки комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.

Тема 23 Совершенствование навыков технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом типа питания, вида и свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Описать:

-ассортимент и технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий в ресторане; разработку новых фирменных блюд; расчет энергетической ценности блюд; методы контроля качества продукции; требования к качеству и безопасности сложных кондитерских изделий;

- организацию производственного процесса в мучном цехе.

Тема 24 Изучение и анализ результатов хозяйственной деятельности предприятия. Оценка полученных результатов. Вскрытие неиспользованных резервов роста и причин снижения показателей, определение путей совершенствования хозяйственной деятельности. Анализ влияния важнейших факторов на повышение экономической эффективности предприятия общественного питания.

Описать:

- методику проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности организации, цели анализа финансово-хозяйственной деятельности; обобщения результатов анализа хозяйственной деятельности объекта общественного питания;

- влияние важнейших факторов на повышение экономической эффективности торгово-производственной деятельности объекта общественного питания.

Заключение

В произвольной форме обучающийся описывает умения и практический опыт, приобретенный в период практики.

Например: в процессе прохождения преддипломной практики, мною были приобретены практические навыки и опыт работы, в проведенииизучено На практике опробованы навыки работы Результатом преддипломной практики является возможность получения мною практических навыков, которые помогут соответствовать полученной специальности.

Список рекомендованных источников

Основные источники:

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019. - 544с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019. - 808с
5. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 20159. - 208 с.
6. Галянский, А.В. Сборник рецептов мясных изделий и колбас / А.В. Галянский, К.П. Хневич. - СПб.: ПрофиКССпб, 2019. - 328 с.
7. Голунова, Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Голунова. - СПб.: ПрофиКССпб, 2017. - 776 с.
8. Ершов, П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. / П.С. Ершов. - СПб.: ПрофиКССпб, 2018. - 192 с.
9. Павлов, А.В. Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий. / А.В. Павлов. - М.: Профи, 2019. - 296 с.
10. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2019. - 368 с

11. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие / Н.Э. Харченко. - М.: Academia, 2019. - 160 с.

Интернет-источники:

1. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
2. <https://mydocx.ru/4-16010.html>
3. <https://knigi.studio/pischevaya-promyshlennost/printsip-vzaimozamenyaemosti-102851.html>
4. <https://chudoogorod.ru/produkty-i-pitanie/proizvodstvo-polufabrikatov-iz-myasa.html>
5. <https://foodsuppliers.ru/article/tehnologiya-proizvodstva-polufabrikatov-v-rossii-osnovnye-napravleniya>
6. <https://helpiks.org/2-6503.html>
7. <http://www.kupiholod.ru/news/20288/>
8. <https://infopedia.su/15x39a2.html>

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

О Т Ч Ё Т

о прохождении преддипломной производственной практики ПДП

В _____
(наименование профильной организации)

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- (код и наименование специальности)

Выполнил:
студент(ка) группы ПК-_____
(номер группы)

(Ф.И.О.)

Проверил преподаватель:

Хабаровск 202_ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Производственная (преддипломная) практика

(код и наименование практики)

_____ (Ф.И.О. обучающегося)

обучающегося (обучающейся) 4 курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело группы ПК-

_____ (код и наименование специальности)

Период прохождения производственной (преддипломной) практики:

с « » 20 г. по « » 20 г.

Место проведения практики: _____

(наименование профильной организации)

Виды и объем работ: производственная (преддипломная) практика, 144 часа.

(вид профессиональной деятельности, освоенной в процессе прохождения практического обучения)

Результат освоения профессиональных и общих компетенций

Профессиональные компетенции по практике (ПК)	Освоение профессиональных и общих компетенций (оценка)
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 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 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	
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	
ПК 7.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;	
ПК 7.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;	
ПК 7.3 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;	
ПК 7.4 Готовить и оформлять классические торты и пирожные.	
ОК. 01-11	

Профессиональные и общие компетенции освоены студентом в полном объеме

_____ (да/нет)

Оценка _____

Дата «___» _____ 20___ г.

Подпись руководителя практики КГБ ПОУ ХТЭТ _____ /ФИО, должность/

Подпись руководителя от профильной организации _____ /ФИО, должность/

М.П.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

ДНЕВНИК

по производственной (преддипломной) практике

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)
_____ курса, группы ПК –

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Руководитель практики от КГБ ПОУ ХТЭТ

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от профильной
организации _____
(фамилия, имя, отчество)

Хабаровск 20____ г.

Дата	Вид выполняемой работы	Подпись (руководителя практики)
	1.Ознакомление с предприятием (характеристика предприятия, стандарты предприятия, правила внутреннего распорядка). Вводный инструктаж и техника безопасности на рабочем месте.	
	2.Изучение основных регламентирующих документов предприятия. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико-технологических карт.	
	3.Анализ организационной структуры управления предприятия. Функциональные и должностные обязанности персонала.	
	4.Основные функции управления производственным подразделением. Методы управления персоналом. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала.	
	5.Виды заработной платы, особенности оплаты труда на предприятиях общественного питания. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени.	
	6.Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, организация труда в производственных цехах, квалификационные требования.	
	7.Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, (индивидуальная, бригадная) порядок и правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.	
	8.Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления внешнего и внутреннего контроля за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	
	9.Закрепление навыков составления отчета о работе производства за день. Организация контроля за сохранностью материальных ценностей и порядком возмещения ущерба. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	
	10.Совершенствование навыков разработки и внедрении прогрессивных технологий производства, новой, фирменной кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, форм и методов обслуживания различного контингента потребителей.	
	11.Организация и проведение контроля за правильностью эксплуатации торгово - технологического, холодильного оборудования, мебели, за уборкой зала, сдачей официантами выручки в кассу, возвратом столовой посуды, белья, приборов, полученных ими под отчет.	
	12.Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Организация приемки сырья по количеству и качеству. Составление заявок на получение сырья, требование-накладная. Порядок отпуска сырья из кладовой на производство.	
	13.Организация рабочих мест, алгоритм производства (последовательность технологических операций). Анализ организации технологического процесса на предприятии.	
	14.Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, анализ производственной программы предприятия, порядок оперативного планирования. Составление плана-меню.	
	15.Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на одного гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	

Дата	Вид выполняемой работы	Подпись (руководителя практики)
	16.Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовление блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	17.Правила взаимозаменяемости сырья в соответствии с нормами закладки и сезонностью. Изменение норм закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, рациональное использование ресурсов.	
	18.Закрепление навыков разработки ассортимента выпускаемых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Контрольная отработка полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Требование к качеству.	
	19.Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. Сложные полуфабрикаты из котлетной массы. Требование к качеству.	
	20.Совершенствование навыков порционирования, оформления, подачи и сервировки холодных и горячих закусок сложного ассортимента с учетом соблюдения выхода порций, требований качества к готовой продукции. Требование к качеству.	
	21.Закрепление навыков приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента, с учетом соблюдения технологического процесса и безопасности готовой продукции. Требование к качеству.	
	22.Совершенствование навыков выбора, применения, комбинирования методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	23.Совершенствование навыков технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом типа питания, вида и свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
	24.Изучение и анализ результатов хозяйственной деятельности предприятия. Оценка полученных результатов. Вскрытие неиспользованных резервов роста и причин снижения показателей, определение путей совершенствования хозяйственной деятельности. Анализ влияния важнейших факторов на повышение экономической эффективности предприятия общественного питания.	

Производственная практика выполнена в полном объеме, в количестве 144 ч.

Руководитель практики от профильной организации

_____/Ф.И.О./должность/

М.П.

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося (обучающуюся) в КГБ ПОУ «Хабаровский торгово-экономический техникум»

_____ (ФИО)

группы ПК-

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Период прохождения преддипломной (производственной) практики:
с «__» 202 г. по «__» 202 г.

Место проведения практики: _____
(наименование профильной организации)

Показатели выполнения производственных заданий:

Уровень теоретической подготовки: показал (а) достаточный уровень теоретических знаний, необходимых для формирования профессиональных качеств

Качество выполненных заданий: добросовестно относился (сь) к порученной работе, полученные задания исполнял (а) аккуратно и в срок, продемонстрировал (а) понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии; умение осуществлять толкование профессиональных терминов; осознанно планировать и организовывать собственную деятельность; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности: регулярно посещал (а) место прохождения практического обучения, опозданий и прогулов не допускала.

Выводы и предложения: хорошо владеет навыками поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Свободно использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Программу практики выполнил (а) полностью.

Дата «__» _____ 202__ г

Руководитель практики

от профильной организации _____ (подпись) _____ (ФИО)

М.П.

ИНСТРУКТАЖ

по охране труда, безопасности жизнедеятельности, технике безопасности, пожарной безопасности на рабочем месте в период прохождения производственной практики.

(наименование профильной организации)

(Ф.И.О. обучающегося)

Дата	Место работы	Вид инструктажа	Подпись инструктирующего	Подпись инструктируемого
		Вводный		
		Первичный		

Руководитель
практики от профильной организации

(подпись)

(Ф.И.О.)

М.П.