Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

ГПОУ ЯО Ярославского торгово-экономического колледжа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Шапурина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

**19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**

Наименование квалификации базовой подготовки:

**Техник - технолог**

**Ярославль, 2018**

СОГЛАСОВАНО

Цикловой комиссией\_\_\_\_\_\_\_\_

дисциплин

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_

Председатель комиссии

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.

**Составители**:

О.С. Смирнова, зав. практикой, преподаватель первой квалификационной категории

Согласовано \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 наименование организации

Работодатель Должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Ф.И.О\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

# Содержание

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Паспорт программы производственной практики (преддипломной) | 4 |
| 2. | Результаты освоения программы производственной практики (преддипломной) | 6 |
| 3. | Структура и содержание производственной практики (преддипломной) | 8 |
| 4. | Условия реализации программы производственной практики (преддипломной) | 14 |
| 5. | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) | 19 |
| 6. | Приложения:Приложение А Титульный лист отчета о практике.Приложение Б Дневник прохождения практики.Приложение В Характеристика - отзыв организации на обучающегося по освоению общих компетенций.Приложение Г Календарно-тематический планПриложение Д Экономическая часть | 25 |

# 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ

# ПРАКТИКИ

**Область применения программы**

Преддипломная практика студентов колледжа является составной частью основной образовательной программы и одним из важнейших элементов в подготовке специалистов, предусмотренных требованиями Федерального образовательного стандарта СПО. Содержание практики определяется требованиями квалификационной характеристики специалистов по специальности.

# Цели и задачи производственной практики (преддипломной):

Цель преддипломной практики – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами в процессе обучения и приобретение практических навыков использования научно-методического и теоретического аппарата разных дисциплин, а также сбор материалов для подготовки отчета и написания дипломной работы.

Основной целью преддипломной практики является приобретение опыта работы по избранной специальности.

Задачи преддипломной практики:

* закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
* приобретение практических навыков работы по направлению;
* углубленное изучение и анализ фундаментальной и периодической литературы по актуальным вопросам;
* изучение соответствующих методических, инструктивных и нормативных материалов;
* сбор, обобщение и анализ материалов для выполнения дипломной работы;
* подготовка отчета о преддипломной практике.

До начала преддипломной практики студентом выбирается тема дипломной работы, совместно с руководителем составляется предварительный план, определяется круг необходимых для анализа практических материалов по данной теме.

# Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной)

Преддипломная практика студентов очной формы обучения всех специальностей проводится в 8 семестре в течение 4 недель, студентов заочной формы обучения, обучающихся по полной и сокращенной программам – в 12 и 8 семестрах соответственно, продолжительностью 4 недели.

# РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В результате освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| 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 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса исельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| 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 издели1 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. |
| 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 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование тем преддипломной практики** | **Виды работ** | **Количество часов по темам** |
| Вводный инструктаж |  Инструктаж по охране труда. Инструктаж на рабочем месте. Ознакомление с целями и задачами практики, инструктаж по охране труда, знакомство с руководителями практики от организации, решение организационных вопросов. В качестве приложения представить инструкцию по охране труда повара. | 2 |
| Тема 1.1 Характеристика организации общественного питания |  Составить паспорт предприятия:* Изучить организационно-правовую форму предприятия, ее преимущества и недостатки;
* Изучить особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей;
* Режим работы предприятия (зала, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов). Отметить наличие санитарного часа для уборки помещений. Режим работы поваров, официантов, буфетчиков, операторов моечных помещений;
* Планировка предприятия. Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.
* Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения;
 | 36 |
|  | * Изучить перечень услуг, оказываемых предприятием;
* Изучить виды и средства рекламы;
* Проанализировать соответствие требований к данному типу и классу предприятию ГОСТу Р50762-2013 «Классификация предприятия общественного питания».

Приложить к отчету:* План предприятия общественного питания с экспликацией помещения.
 |  |
| Тема 1.2. Организация управления организации общественного питания | * Составить организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики;
* Ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников, повышением квалификации; участием коллектива в управлении предприятием; аттестацией кадров;
* Взаключении сделать выводы и внести предложения по совершенствованию управления предприятием.

Приложить к отчету:* схему организационной структуры управления предприятием.
* приказы о приеме, увольнении, награждении, о повышении квалификации и др.
 | 28 |
| Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения | Изучить систему организации снабжения предприятия:* продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами;
* средствами материально-технического оснащения;
* источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;
* приемка продуктов (по количеству и качеству);
* хранение продуктов и материальных ресурсов (размещение товаров, укладка, регулирование воздушной среды, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, наблюдение и текущий уход за товарами);
* отпуск товаров (подготовка товаров к отпуску, непосредственно отпуск), документальное оформление;
* договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

Указать особенности организации снабжения в условиях рынка. Охарактеризовать каналы товародвижения, показать преимущества и недостатка каждого из них. Используемые транспортные средства, порядок учета их работы; взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.Дать предложения по лучшему использованию транспорта и организации снабжения.Приложить к отчету:- сертификаты соответствия и декларации о соответствии на продукты;- удостоверение о качестве и безопасности;- ветеринарные документы;- накладные;- товарно-транспортные накладные;- договор поставки. | 36 |
|  | * приемка продуктов (по количеству и качеству);
* хранение продуктов и материальных ресурсов (размещение товаров, укладка,

регулирование воздушной среды, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, наблюдение и текущий уход за товарами);* отпуск товаров (подготовка товаров к отпуску, непосредственно отпуск), документальное

оформление;* договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.

 - Указать особенности организации снабжения в условиях рынка. Охарактеризовать каналытовародвижения, показать преимущества и недостатка каждого из них. Используемые транспортные средства, порядок учета их работы; взаимоотношения с автотранспортными предприятиями. - Дать предложения по лучшему использованию транспорта и организации снабжения.Приложить к отчету:* сертификаты соответствия и декларации о соответствии на продукты;
* удостоверение о качестве и безопасности;
* ветеринарные документы;
* накладные;
* товарно-транспортные накладные;
* договор поставки.
 |  |
| Тема 1.4. Организация производства |  - Ознакомиться со структурой производства, производственным процессом и организацией рабочих мест по отдельным цехам:* оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции;
* обслуживание рабочих мест;
* соблюдение благоприятных условий труда, норм промышленной эстетики в производственных цехах (микроклимат, вентиляция, шум, температура на рабочих местах и др.);

 - Изучить организацию трудовых процессов:* разделение труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ;
* взаимодействие в процессе труда; совмещение профессий;

 - Указать недостатки в организации производства и дать предложения по совершенствованию производственной структуры, лучшей организации рабо­чих мест, повышению качества продукции и производительности труда работников производства. - Организация вспомогательных служб на предприятии: моечных, кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары, хлеборезки, сервизной и др. - Дать предложения по улучшению их работы.  - Представить в отчете меню блюд предприятия с формой самообслуживания за 3 дня работы предприятия; предприятия, обслуживаемого официантами – за 1 день работы предприятия и ассортимент покупных изделий в буфете, баре.  - Дать анализ порядка изложения блюд в бланке меню, разнообразия блюд с использованием различных видов сырья и полуфабрикатов, приемов кулинарной обработки, сезонности, стоимости. | 24 |
|  | Приложить к отчету:* план цеха с размещенным в нем оборудованием в зависимости от темы диплома;
* график выхода на работу;
* меню;
* ТТК (по разным группам блюд – 5 штук).
 |  |
| Тема 1.5. Экономика организации общественного питания |  Изучить хозяйственную деятельность предприятия по следующим основным разделам:* производственная программа и товарооборот;
* труд и заработная плата;
* ценообразование;
* доходы и рентабельность.

 По производственной программе и товарообороту изучить состав кулинарной продукции, в т.ч. обеденной, кулинарных изделий, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий собственного производства в натуральных показателях и состава товарооборота с разделением на реализацию продукции собственного производства и покупные товары. Полученные данные оформить в табл. 1.3.1 и 1.3.2. Приложение Д. | 18 |
|  Итого: | 144 |

# УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

* 1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы преддипломной практики предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

* комплект учебно-методической документации,
* наглядные пособия,
* электронный образовательный ресурс,
* компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
* программное обеспечение общего и профессионального назначения.

**Оборудование лаборатории:**

* стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
* электромеханическое оборудование (мясорубка),
* холодильное оборудование.

# Информационное обеспечение производственной практики (преддипломной)

Основные источники:

1. И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. Москва. издательский центр «Академия», 2015.

2. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

4. Семиряжко Т.Г., Дерюгина Н.Ю. Кулинария. Контрольные материалы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
12. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
13. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
15. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.

 ***Интернет-ресурсы:***

1. <http://www.inforvideo.ru/>

2. <http://supercook.ru>

3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>

5. <http://www.restoran.ru/>

6. http://knigakulinara.ru/books/

# Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

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

практика проводится непрерывно на 4 курсе в

8 семестре.

В течение 3 недель после освоения учебной практики и практики по профилю специальности. Продолжительность производственной практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от колледжа и от организации об уровне освоения ПК; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению ОК в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

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

# Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Руководителями практики от колледжа назначаются преподаватели общепрофессиональных дисциплин професссионального цикла, которые должны иметь высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

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

# КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результаты практики определяются программами практик, разрабатываемыми колледжем. В результате освоения производственной практики (преддипломной) обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителем практики от колледжа в процессе выполнения обучающимися работ в организациях, а также сдачи обучающимся отчета по практике, аттестационного листа и характеристики по освоенным общим компетенциям.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции )** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|  **ПК 1.1.** Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | приемка сырья по качеству согласно ГОСТу Р 54034-2010; СТО 97038630-002-2009; с использованием основных методов проверки качества сырья;выбор соответствующего технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из мяса;расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий);планирование и выполнение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии с рецептурой Сборника рецептур или технико-технологической картой; контроль качества полуфабрикатов из мяса в соответствии с: ГОСТ Р 52675-2006; ТУ 9214-345-00419779-06; ТУ 9214-456-004-19779-003; ТУ 9214-575-00419779-09; ТУ 9214-793-00419779-09; | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |
|  **ПК 1.2.** Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Приемка сырья по качеству с использованием основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из рыбы;расчет массы сырья рыбы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий);планирование и выполнение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии с рецептурой Сборника рецептур или технико-технологической картой; контроль качества полуфабрикатов из рыбы;выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПин.; | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |
|  **ПК 1.3.** Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Приемка сырья по качеству в соответствии с ГОСТ Р 51074-03 «Продукты пищевые». Информация для потребителя. Общие требования» с использованием основных методов проверки качества сырья;выбор соответствующего технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы;расчет массы сырья домашней птицы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий);планирование и выполнение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии с рецептурой Сборника рецептур или технико-технологической картой; контроль качества полуфабрикатов из домашней птицы;выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПин.; | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |
|  ПК 2.1Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок | Оценка и проверка качества продуктов для приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок в соответствии ГОСТ 53104-2008;организация технологического процесса приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями СанПин;разработка ассортимента приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок согласно требованиям ГОСТ 53996-2010;производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок в соответствии с ГОСТ 53105-2008;организация технологического процесса приготовления бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок, декорирование их сложными холодными соусами, сервировка и оформление согласно ГОСТ 50763-2007;осуществление контроля качества и безопасности бутербродов-канапе и сложных банкетных холодных блюд и закусок согласно требованиям СанПина. | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |
|  ПК 2.2Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | Оценка и анализ качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи согласно требованиям ГОСТ 53104-2008;организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи согласно требованиям СанПин; | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |
|  ПК 2.3Организовывать и проводить приготовление сложныххолодных соусов. | Оценка и анализ качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов согласно ГОСТ 53104-2008;организация технологического процесса сложных холодных соусов согласно СанПин;разработка ассортимента сложных холодных соусов согласно ГОСТ 53996-2010;рассчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов согласно ГОСТ 53105-2008;организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь согласно ГОСТ 50763-2007;осуществление контроля качества и безопасности сложных холодных соусов согласно СанПин. | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |
|  **ПК 3.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | разработка ассортимента супов.организации технологического процесса приготовления супов;выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;сервировки и оформления супов;контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов.проводить расчеты по формулам;безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов.выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |
|  **ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | разработка ассортимента соусов.ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использованияорганизации технологического процесса приготовления соусов;выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов.проводить расчеты по формулам;безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов.выбирать различные способы и приемы приготовления;выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |
|  **ПК 3.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра.организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.;выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.проводить расчеты по формулам;безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.выбирать различные способы и приемы приготовления; | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |
|  **ПК 3.4.** Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.проводить расчеты по формулам;безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.выбирать различные способы и приемы приготовления;выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Журнал производственного обученияОтчет по производственной практикеАттестационный лист о прохождении практики |

Приложение А

Государственное профессиональное образовательное учреждение

 Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

 УТВЕРЖДАЮ

 Зав. практикой

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.С.Смирнова

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**ОТЧЕТ**

**ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

студента \_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_\_

специальности 000000 «-------------------»

очного отделения

фамилия, имя, отчество

место прохождения практики

Руководители:

от учебного заведения

(Ф.И.О)

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от предприятия

(Ф.И.О)

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 М.П.

Ярославль, 2019

Приложение Б

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | К-во отработ.часов | Краткое описание выполненной работы | Оценка | Подпись руководитель от организации |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Руководитель практики

от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (Ф.И.О.)

 М.П.

Приложение Г

Календарно-тематический план

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование тем программы | Подразделение предприятия, обеспечивающее выполнение задания | Кол-во дней |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Итого |  | 24 |

Приложение Д

Таблица 1.3.1

Производственная программа предприятия (на основе дневного меню)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продукции | Единица измерения | Кол-во | Продажная цена за единицу руб. | Итогоруб. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |  |
| 1 | Обеденная продукция в т.ч. |  |  |  |  |
|  | Первые блюда |  |  |  |  |
|  | Вторые блюда |  |  |  |  |
|  | Сладкие блюда |  |  |  |  |
|  | Закуски |  |  |  |  |
| 2 | Кулинарные изделия |  |  |  |  |
| 3 | Полуфабрикаты |  |  |  |  |
| 4 | Мучные кондитерские изделия |  |  |  |  |
| 5 | Покупные товары |  |  |  |  |
| 6 | Итого товарооборот  |  |  |  |  |

После расчета товарооборота по реализации продукции собственного производства и покупных товаров за день (на основе дневного меню), рассчитать товарооборот за месяц путем умножения однодневного товарооборота на 30 дней. Данные по реализации перенести в таблицу 1.3.2 (столб. 2)

Таблица 1.3.2.

Товарооборот и его состав

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Состав розничного товарооборота** | **Прошлый период** | **Отчетный период** | **Отклонение****(+, -)****(ст. 4-ст.2)** | **Темп изм. %** |
| **Сумма, руб.** | **Удельный вес, %** | **Сумма, руб.** | **Удельный вес, %** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| Оборот по продукции собственного производства |  |  |  |  |  |  |
| Оборот по покупным товарам |  |  |  |  |  |  |
| Всего товарооборот |  | 100 |  | 100 |  |  |

Методические рекомендации к выполнению задания:

Темп изменения оборота (динамика) в целом и по отдельным видам рассчитывается как отношение фактического объема оборота отчетного периода к фактическому объему оборота прошлого периода, выраженному в процентах.

Темп изм.= (Оборот отчетного периода/Оборот прошлого периода)\*100%

В отчетном периоде оборот по продукции собственного производства возрос на 26%, по покупным товарам возрос на 13% (данные условные).

Удельный вес (доля) отдельных видов оборота (оборота по продукции собственного производства, оборот по покупным товарам) в общем объеме оборота, рассчитывается как процентное отношение объема оборота каждого вида к общему объему оборота.

Уд.вес по прод. соб. пр.= Оборот по прд. соб. производства\*100%/Оборот всего

Уд.вес по покупным тов.= Оборот по покупным товарам\*100%/Оборот всего

Данный показатель позволяет оценить структуру оборота. Положительно оценивается увеличение доли оборота по продукции собственного производства, что свидетельствует об улучшении структуры оборота предприятия питания.

Основной торгово-производственной деятельности является снабжение сырьем и товарами, поэтому необходимо ознакомиться и отразить в отчете практики состав поставщиков основных продовольственных товаров, ассортимент поставляемых сырья к товаров.

В разделе труд и заработная плата составить штатное расписание предприятия, рассчитать фонд оплаты труда и среднюю заработную плату одного работника; рассчитать производительность труда, структуру фонда оплаты труда. Полученные данные оформить в табл. 1.3.4 и 1.3.5.

Таблица 1.3.4

Штатное расписание предприятия общественного питания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Структурное подразделение | Должность (специальность, профессия), разряд, класс (категория) квалификации | Количество штатных единиц | Тарифная ставка (оклад) и пр., руб. | Надбавки, руб. | Всего, руб.(гр. 5 + гр. 6 + гр. 7 + гр. 8) |
| Премия30% | Сверхурочное время,руб. |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Административно-управленческий персонал |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. директор |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2.  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Итого: |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Производственный отдел |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Начальник отдела производства | Зав. производством | 1 | 15000 | 4500 | 800 |  | 20300 |
|  | 2. Повар |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3. Помощник повара |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Итого: |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Отдел продаж зала |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. Администратор |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2.Хостес |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3. Официант |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4. Бармен |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Итого: |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Вспомогательные работники |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 1. Водитель |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 2. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Итого: | х |  | х |  |  |  | ФОТ |

Методические рекомендации к выполнению задания:

В соответствии с Положением об оплате труда наряду с основной заработной платой по окладам, ставкам, расценкам производятся доплаты и надбавки к заработной плате. За повышение качества выпускаемой продукции, расширения ассортимента блюд, увеличение результатов деятельности работникам начисляются премии в процентах от основного заработка (от 20 до 50%).

Например: Рассчитать заработную плату работнику с окладом 15000 руб. Премия – 30%. Сумма премии =15000\*30%=4500 руб. Доплата за сверхурочное время – 800 руб. Заработная плата=15000+4500+800=20300 руб. Полученные данные заносим в таблицу.

После расчета заработной платы всех работников, рассчитываем фонд оплаты труда ФОТ (итого столб. 9) и среднюю заработную плату.

Средняя заработная плата = ФОТ/Численность работников

Таблица 1.3.5

Трудовые показатели предприятия общественного питания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Показатели | Единица измерения | Прошлыйпериод | Отчетный период | Откл.(ст.4-ст.3)(+, -) | Темп роста %Кол.4\*100%/кол.3 |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Товарооборот |  руб. |  |  |  |  |
| 2 | Оборот по продукции собственного производства |  руб. |  |  |  |  |
| 3 | Численность работников предприятия (из табл. 1.3.4) | чел. |  |  |  |  |
| 4 | Численность работников производства (из табл. 1.3.4) | чел. |  |  |  |  |
| 5 | Средняя выработка 1 раб. предприятия (стр.1/ стр.3)  |  руб. |  |  |  |  |
| 6 | Средняя выработка 1 раб. производства (стр.2/ стр.4) | руб. |  |  |  |  |
| 7 | Фонд оплаты труда:Сумма (из табл. 1.3.4 итого ст. 9) | руб. |  |  |  |  |
| 8 | Средняя заработная плата 1 работника (стр.7 / стр. 3) | руб. |  |  |  |  |

Методические рекомендации к выполнению задания:

Данные по обороту предприятия и по продукции собственного производства взять из табл. 1.3.2. Данные о численности работников и о фонде заработной платы взять из табл. 1.3.4. и занести в табл. 1.3.5 (прошлый период)

Предположить, что за анализируемый период численность работников увеличилась (снизилась), средняя заработная плата возросла на 15% (данные условные).

Темп изменения (динамика) рассчитывается как отношение показателей отчетного периода к показателям прошлого периода, выраженным в процентах.

 После расчета всех показателей по труду, необходимо сравнить темп роста заработной платы и производительности (выработки) труда работников предприятия. Трудовые ресурсы на предприятии используются эффективно, если растет выработка работников производства и темп роста производительности труда работников (выработка) опережает темп роста средней заработной платы работников. (сравнить строку 5 со строкой 8).

В разделе «Ценообразование» необходимо обратить особое внимание на формирование продажных розничных цен на кулинарную продукцию, покупные товары и услуги. Выяснить размеры предельных наценок и прочих надбавок, применяемых в данном предприятии общественного питания на различные виды сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий собственного производства, покупные товары (в т.ч. хлеб и хлебобулочные изделия и кондитерские товары промышленного производства).

Отразить особенности ценообразования порционной и фирменной продукции собственного производства.

В разделе «Доходы и рентабельность» изучить виды доходов: валовой доход, налогооблагаемую прибыль, налог на прибыль, чистую прибыль, рентабельность продаж.

Обратите внимание на ставки и расчет налогов на добавленную стоимость (НДС), на прибыль. Полученные данные оформить в табл. 1.3.6.

Таблица 1.3.6

Доходы и рентабельность предприятия

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель  | Прошлый период  | Отчетный период  | Отклонение(+,-) (ст.2-ст.1) | Темп роста, % ст.2\*100%/ст.1 |
| А  | 1  | 2  | 3  | 4  |
| 1. Товарооборот руб.  |  |  |  |  |
| 2.Себестоимость товаров,(стоимость по ценам закупки) руб. |  |  |  |  |
| 3. Валовой доход, руб. (стр.1-стр.2) |  |  |  |  |
| 4. Издержки производства и обращения, руб.  |  |  |  |  |
| 5. Прибыль от реализации, руб. (стр.3-4) (стр.2-стр.4) |  |  |  |  |
| 6. Рентабельность по реализации, % к товарообороту (стр.5\*100%/стр.1) |  |  |  |  |
| 7. Прочие доходы, руб.  |  |  |  |  |
| 8. Прочие расходы, руб.  |  |  |  |  |
| 9. Прибыль до налогообложения, руб. (стр.5+стр.7-стр.8) |  |  |  |  |
| 10. Налог на прибыль, руб. (стр.9\*20%/100) |  |  |  |  |
| 11. Чистая прибыль, руб. (стр.9-стр.10) |  |  |  |  |
| 12. Рентабельность по чистой прибыли, % к обороту (стр.11\*100%/стр.1) |  |  |  |  |

Методические рекомендации к выполнению задания:

Данные по товарообороту взять из табл. 1.3.5.

Себестоимость проданной продукции и покупных товаров рассчитать по формуле:

Себестоимость = Товарооборот \* 100% / (100% + Х%), где Х – торговые наценки на сырье и продукты, размер которых зависит от типа предприятия, уровня обслуживания, ассортимента блюд. Для учебных заведений уровень наценок – 60%, для кафе, ресторанов – от 100% до 300%.

Издержки обращения взять от 12 до 20% к товарообороту.

Изучить состав прочих доходов и расходов предприятия и включить их в расчет при формировании налогооблагаемой прибыли (при их наличии).

Следует иметь в виду, что основным источником дохода на предприятии является валовой доход (сумма реализованных торговых наценок).

Изучите номенклатуру статей издержек производства и обращения. Предприятие должно стремиться к снижению издержек обращения, так как при этом оно может получить более высокую прибыль от реализации и установить более низкие цены на продукцию, а это обеспечит ему рост объема продаж и повышение конкурентоспособности.

О повышении эффективности работы предприятия свидетельствует рост прибыли и рентабельности от продаж.

На основе проведенного анализа студент дает оценку прогрессивным явлениям и процессам, разрабатывает рекомендации по повышению экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Кроме того, в процессе преддипломной практики студент производит сбор материалов для выполнения экономического раздела дипломного проекта.