

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:38:05

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**



Курск 2021

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утверждённого Министерством образования и науки РФ, приказ №1365 от 09 декабря 2016г

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Оганян Е.Б. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями производственной практики (практики по профилю специальности) являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики (практики по профилю специальности) являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование практических умений и навыков;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий ресторанного бизнеса различных типов, классов, организационно-правовых форм.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППССЗ

Производственная практика (практика по профилю специальности) входит в профессиональный цикл ППССЗ и является частью профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - единицы ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в предприятиях ресторанного бизнеса г.Курска различных типов, классов, организационно-правовых форм на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Конкретное место прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) определяется начальником отдела производственного обучения по согласованию с руководителем практики от ОО и с обучающимся.

Время проведения производственной практики (практики по профилю специальности) – 6 семестр учебного года, 72 час. (в соответствии с учебным планом).

Время и место проведения производственной практики (практики по профилю специальности), назначение руководителей оформляются приказом по образовательной организации в установленном порядке.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной производственной практики (практики по профилю специальности), обучающиеся должны освоить профессиональные и общие компетенции, приобрести практические умения и навыки, иметь практический опыт.

Профессиональные и общие компетенции:

- 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 ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного

контекста

- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов;

Приобрести практические умения и навыки:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общая трудоемкость производственной практики составляет 72 часа.

№ п/п	Разделы (этапы)	Виды и содержание работ	Кол -во час.	Формы и методы контроля
1.	Ознакомительный	Ознакомление с предприятием - организационно-правовая форма, тип и класс; место расположения; режим работы; контингент питающихся; структура производства; состав, расположение, оснащение групп помещений; основные категории производственного персонала; ассортимент выпускаемой продукции, условия её реализации; используемая на предприятии нормативно-техническая и технологическая документация, ассортимент реализуемой продукции.	6	Наблюдение
2.	Обработка и анализ информации	<p>Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана. Подго-</p>	60	Наблюдение

		<p>товка к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление, упаковка на вынос и для транспортирования).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление, упаковка на вынос и для транспортирования).</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление, упаковка на вынос и для транспортирования).</p> <p>Подготовка к хранению и организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
3.	Заключительный	<p>Формирование выводов и предложений. Оформление отчёта.</p> <p>Подготовка к сдаче дифференцированного зачета</p>	6	Наблюдение
	Всего:		72*	

* в т.ч. 66 часов – практическая подготовка

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся на производственной практике:

1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия питания.

2. Нормативно-техническая и технологическая документация предприятия питания.
3. Методические рекомендации, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики.
4. Внутренние документы предприятия питания.
5. Формуляры для заполнения отчетной документации по практике (график прохождения практики, дневник прохождения практики, задание по практике, аттестационный лист, характеристика и т.п.).

8. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

Итогом производственной практики (практики по профилю специальности) является оценка, которая выставляется руководителем практики на основании наблюдений за самостоятельной отработкой содержания производственной практики обучающимися, оценки качества выполнения и защиты отчёта по производственной практике и предъявленной оценки руководителя практики от предприятия.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачёт.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие: –7-е изд., М., Академия., 2018. - 80 с.
2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75698.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник. Гриф ФУМО СПО. М.: Академия., 2019. - 320с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание., М., Академия, 2018.-240 с.
2. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
3. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

4. Периодические издания:

1. Журнал "Ресторанные ведомости"

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.frio.ru>. - Федерация рестораторов и отельеров

2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России

3. URL: <http://www.culinart.ru>. - Академия кулинарного искусства

Эсклюзив

4. URL: <http://www.CHEFS.ru> - Ассоциация шеф-поваров России

5. URL: <http://www.consultant.ru>. - Информационно-справочная система «Консультант Плюс»

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики (практики по профилю специальности) предполагает наличие рабочего места, соответствующего требованиям действующих СанПиН, техники безопасности, оборудованного необходимым технологическим оборудованием и производственным инвентарём, обеспеченного необходимым сырьём.

Материально-техническое обеспечение рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:
ученические столы – 16 шт.; ученические стулья – 32 шт.; стол для преподавателя – 1 шт.; стул для преподавателя -1 шт.; шкаф -5 шт.; тумбочка под цветы -1 шт.; кафедра – 1 шт.; ноутбук Asus K53S – 1 шт.; проектор мультимедийный NEC np115 - 1 шт.; экран проекционный Draper Luma - 1шт.

Учебная кухня ресторана (с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков): стол для преподавателя – 3 шт.; стулья- 26 шт.; шкаф для хранения инвентаря, посуды – 5 шт.; шкаф для хранения уборочного инвентаря -1 шт.; стол для дегустации готовых блюд -2 шт; тумба для посуды – 1шт; плита электрическая ПЭМ2-020-8шт; стеллаж-шпилька КШ-4-1шт; стол производственный СР-3/1200-С-2шт; ванна моечная-1шт; блендер ФРП-150-1шт; вентилятор-5шт; посуда для подачи блюд (тарелки в ассортименте, фужеры, креманки, соусники, и т.д.); машина кухонная В-5-3шт; фритюрница Tefal FF-1шт; стол производственный СТ25/12200-С- 9шт; смягчитель воды 12л - 1шт; гастроемкость -4шт; инфракрасный термометр – 1шт; мясорубка Kenwood MG-510-1шт; огнетушитель-3шт; производственный инвентарь (шумовка, лопатка, венчик и т.д.); наплитная посуда (сотейник, сковорода, кастрюля, ковш и т.д.); мойка с тумбой – 7шт; электронная конвекционная печь с парогенератором – 1шт;

жарочный шкаф ЭШВ-2 – 1шт; стол тумба – 1шт; весы МГЖА-2шт; весы порционные SW-I-10 -1 шт; блендер ручной REDMOND RHB-1шт; Миксер REDMOND RHM-M2104-1шт; миксер -1шт; миксер планетарный -1шт; соковыжималка – 1шт; тостер PHILIPS HR-1шт; пароконвектомат-1шт; расстоечный шкаф – 1 шт.; электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.; шкаф морозильный – 1 шт.; шкаф шоковой заморозки – 1 шт.; льдогенератор – 1шт.; тестораскаточная машина – 1 шт.; планетарный миксер – 1 шт.; овощерезка (процессор кухонный) – 1 шт.; слайсер – 1 шт.; куттер (бликсер) – 1 шт.; миксер для коктейлей – 1 шт.; соковыжималка (универсальная) – 1 шт.; машина для вакуумной упаковки – 1 шт.; кофемашина с капучинатором – 1 шт.; ховоли – 1 шт.; кофемолка – 1 шт.; газовая горелка – 1 шт.; набор инструментов для карвинга – 1 шт.; овоскоп – 1 шт.; нитраттестер - 1шт.; машина посудомоечная – 1 шт.; стол производственный с моечной ванной – 1 шт.; стеллаж передвижной – 1 шт.; моечная ванная двухсекционная – 1 шт.

Учебный кондитерский цех: стол для преподавателя – 3 шт.; стулья - 26 шт.; шкаф для хранения инвентаря, посуды – 5 шт.; шкаф для хранения уборочного инвентаря -1 шт.; стол для дегустации готовых блюд -2 шт; тумба для посуды – 1шт; плита электрическая ПЭМ2-020-8шт; стеллаж-шпилька КШ-4-1шт; стол производственный СР-3/1200-С-2шт; ванна моечная-1шт; блендер ФРП-150-1шт; вентилятор-5шт; посуда для подачи блюд (тарелки в ассортименте, фужеры, креманки, соусники, и т.д.); машина кухонная В-5-3шт; фритюрница Tefal FF-1шт; стол производственный СТ25/12200-С- 9шт; смягчитель воды 12л - 1шт; гастроемкость -4шт; инфракрасный термометр – 1шт; мясорубка Kenwood MG-510-1шт; огнетушитель-3шт; производственный инвентарь (шумовка, лопатка, венчик и т.д.); наплитная посуда (сотейник, сковорода, кастрюля, ковш и т.д.); мойка с тумбой – 7шт; электронная конвекционная печь с парогенератором – 1шт; жарочный шкаф ЭШВ-2 – 1шт; стол тумба – 1шт; весы МГЖА-2шт; весы порционные SW-I-10 -1 шт; блендер ручной REDMOND RHB-1шт; Миксер REDMOND RHM-M2104-1шт; миксер -1шт; миксер планетарный -1шт; соковыжималка – 1шт; тостер PHILIPS HR-1шт; пароконвектомат-1шт; расстоечный шкаф – 1 шт.; электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.; шкаф морозильный – 1 шт.; шкаф шоковой заморозки – 1 шт.; льдогенератор – 1шт.; тестораскаточная машина – 1 шт.; планетарный миксер – 1 шт.; овощерезка (процессор кухонный) – 1 шт.; слайсер – 1 шт.; куттер (бликсер) – 1 шт.; миксер для коктейлей – 1 шт.; соковыжималка (универсальная) – 1 шт.; машина для вакуумной упаковки – 1 шт.; кофемашина с капучинатором – 1 шт.; ховоли – 1 шт.; кофемолка – 1 шт.; газовая горелка – 1 шт.; набор инструментов для карвинга – 1 шт.; овоскоп – 1 шт.; нитраттестер - 1шт.; машина посудомоечная – 1 шт.; стол производственный с моечной ванной – 1 шт.; стеллаж передвижной – 1 шт.; моечная ванная двухсекционная – 1 шт.; подовая печь (для пиццы) – 1 шт.; фризер – 1 шт.; тестомесильная машина (настольная) – 1 шт.; миксер (погружной) – 1 шт; пресс для пиццы – 1 шт.; лампа для карамели – 1 шт.; аппарат для теперирования шоколада – 1 шт.; термометр инфракрасный – 1 шт.; термометр со щупом – 1шт.; производственный стол с деревянным покры-

тием – 1 шт.; производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) – 1 шт.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, специальная обувь, стерильные перчатки.