

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:38:07

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
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих**



Курск 2021

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 организационно-правовых форм.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППСЗ

Производственная практика (практика по профилю специальности) является частью профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих - единицы ППСЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки).

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"

4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Местами прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) являются:

- ресторан «Диканька»
- ООО «Европа»
- ООО С.С.С.Р. ресторанный комплекс «Соловьиная роща»
- ООО «Марго» «Все свои»
- ЗАО Корпорация «ГРИНН»
- ЗАО ресторан «Котлета»

- ООО «Сахар»
- ООО «Табаско»
- ООО Курск «Додо пицца»
- ИП Рустамов И.Д. кафе «Медиа»
- ООО «Невский»
- ИП Павлова кафе «Старый дом»
- ИП Давыдова И.Л. кафе «Казино»
- ИП Зайцев А.В. кафе «Сыто-Пьяно»

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

Время проведения производственной практики (практики по профилю специальности) – 4,5 семестр (в соответствии с учебным планом).

Сроки и место проведения производственной практики (практики по профилю специальности), назначение руководителей оформляются приказом по колледжу в установленном порядке.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Формируемые ОК:

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.

практические умения и навыки:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале

- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента

- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий

- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления

- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- контроля выполнения помощником повара заданий;

- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- нарезки и формовки овощей и фруктов
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок
- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов
- приготовления и оформления блюд из рыбы
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов
- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 108 часов.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1	Ознакомление с предприятием.	Изучение организационно-правовой формы предприятия, типа и класса; места расположения; режима работы; контингента питающихся; структуры производства; состава и расположения производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащения и оборудования; основные категории производственного персонала; ассортимента выпускае-	6	Наблюдение

		мой продукции, условий её реализации; используемой на предприятии нормативно-техническая и технологическая документация.		
2	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья.	Изучение поставщиков сырья, готовой продукции. Виды поставщиков. Порядок приемки, составление акта приемки по форме.	6	Наблюдение
3	Организация рабочих мест при обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, кролика и приготовлению полуфабрикатов.	Характеристика овощного цеха. Характеристика мясного цеха. Ассортимент мясных полуфабрикатов.	6	Наблюдение
4	Технологический процесс обработки овощей, рыбы, мяса, птицы в соответствии с установленными требованиями.	Подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации. Проверка качества овощного, рыбного, мясного сырья и домашней птицы органолептическим способом.	6	Наблюдение
5	Обработка некоторых видов рыбы	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Обработка пищевых рыбных отходов и нерыбного водного сырья.	6	Наблюдение
6	Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	Наблюдение
7	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины для варки и тушения (крупным куском, порционным, мелким куском).	6	Наблюдение
8	Приготовление	Приготовление полуфабрикатов для	6	Наблюдение

	полуфабрикатов для жарки крупным куском	жарки крупным куском – ростбиф; порционным натуральным – антрекот, бифштекс, филе, лангет; порционным панированным – ромштекс; мелким куском – бефстроганов, поджарка.		
9	Приготовление полуфабрикатов из мяса домашнего скота	Приготовление полуфабрикатов из мяса домашнего скота: для жарки крупнокусковых (грудинка фаршированная, рулет из лопатки, корейка с косточкой, окорок), порционных натуральных (эскалоп, котлета натуральная, шашлык по-карски), мелко кусковых (поджарка, шашлыки	6	Наблюдение
10	Обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.	Характеристика обработки субпродуктов, приготовление полуфабрикатов.	6	Наблюдение
11	Ознакомление с организацией горячего цеха	Характеристика организации горячего цеха. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря.	6	Наблюдение
12	Приготовление заправочных супов.	Приготовление борщей (из свежей и квашеной капусты, московского, украинского, флотского), щей из свежей и квашеной капусты, щей зеленых, картофельного супа с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, с фрикадельками, супа крестьянского, рассольников: ленинградского, домашнего, московского, солянок: мясной, мясной сборной, домашней, рыбной, супа-лапши домашней.	6	Наблюдение
13	Приготовление молочных, холодных супов.	Приготовление молочных, холодных супов (окрошки, свекольника, борща холодного).	6	Наблюдение
14	Приготовление блюд из рыбы, блюд из нерыбных морепродуктов.	Приготовление блюд из рыбы отварной и припущенной (целиком, звеньями, порционными кусками), блюд из жареной рыбы основным способом и во фритюре, блюд из запеченной рыбы (по-русски, по-московски). Подбор гарниров и соусов, блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, тельное, тефтели. Подбор гарниров и соусов, блюд из нерыбных морепродуктов.	6	Наблюдение
15	Приготовление блюд из мяса	Приготовление блюд из мяса жареного крупным куском (ростбиф, фар-	6	Наблюдение

		шированная грудинка, корейка, окорок жареные); порционными натуральными кусками (котлета натуральная); порционными панированными кусками (ромштекс, шницель отбивной, котлета отбивная); мелким куском (бефстроганов, шашлыки, поджарка), блюд из тушеного мяса крупным, порционным и мелким куском, блюд из запеченного мяса. Приготовление соусов для запекания. Приготовление блюд из натурально-рубленной и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов.		
16	Ознакомление с холодным цехом.	Изучение ассортимента выпускаемой продукции. Организация рабочих мест, подготовка гарниров, соусов к холодным блюдам и закускам.	6	Наблюдение
17	Ознакомление с кондитерским цехом. Организация рабочего места.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: пирожки печеные и жареные, ватрушки, беляши. Приготовление блинов, блинчиков, оладьев, домашней лапши, теста для пельменей и вареников.	6	Наблюдение
18	Составление отчетной документации.	Оформление технологической документации, ТК, ТТК.	6	Наблюдение
	итого:		108*	

* в т.ч. 108 часов – практическая подготовка

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова – 2 изд., перераб. И доп. – М.: Гриф УМО СПО Издательство Юрайт, 2018. – 414 с. – (серия: Профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. : табл. URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность

Интернет ресурсы:

www.frio.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России).

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики (практики по профилю специальности) предполагает наличие рабочего места, соответствующего требованиям действующих СанПиН, техники безопасности.

Для отработки программы практики рабочие места должны быть оборудованы следующими предметами материально-технического обеспечения:

- мобильный ПК (ноутбук) Samsung NP-N250 Plus - 1 шт.
- проектор мультимедийный Epson EB-S62 - 1 шт.
- интерактивная доска Hitachi Star Board - 1 шт.

Специализированное оборудование:

- барный миксер Hamilton Beach – 1 шт.
- слайсер– 1 шт.
- поверхность жарочная EG-0,4
- гриль электрическая модель 140
- электрическая сковорода JEJU серия EG – 1 шт.
- кофемашинa – 1 шт;
- микроволновая печь Samsung G2712R – 1 шт.
- сменные механизмы к УКМ -1 комплект
- стол преподавателя с надставкой – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный – 20 шт.
- стулья аудиторные – 32 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- тумба – 1 шт.
- шкаф для документов – 1 шт.
- стол 1-тумбовый;
- шкаф АМ

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817;
- Microsoft Office Professional Plus 2007 Open License:43219389;
- 7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL;
- Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение;
- Mozilla Firefox Свободное программное обеспечение GNU GPL и GNU LGPL;
- Google Chrome Свободная лицензия BSD.

Учебный цех оснащен:

- стол преподавателя – 3 шт.
- стол для дегустации готовых блюд – 2 шт.
- стулья аудиторные –11 шт.
- шкаф для хранения инвентаря, посуды- 5 шт.
- шкаф для хранения уборочного инвентаря- 1 шт.
- плита электрическая ПЭМ 2-020
- стеллаж-шпилька КШ-4
- стол производственный СР-3/1200-С
- ванна моечная
- блендер ФРП-150
- вентилятор
- посуда для подачи блюд
- машина кухонная В-5
- фритюрница
- стол производственный СТ25/12200-С
- стол-тумба
- смягчитель воды
- мясорубка
- огнетушитель
- диэлектрические коврики
- производственный инвентарь
- наплитная посуда
- холодильник