

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.09.2019 10:04:57

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 30.09.2019 г., № 2

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подго-
товки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий слож-
ного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреби-
телей, видов и форм обслуживания**



Курск 2019

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)

Организация – разработчик:

ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Калинина Л.В. – 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 организационно-правовых форм.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППССЗ

Производственная практика (практика по профилю специальности) является частью реализуемой программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующих профессиональных компетенций.

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

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 Филиалом и предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

- ООО Ресторан «Престиж»;
- ООО «Сахар», ресторан «Библиотека»;
- АО «Корпорация ГРИНН», Гипермаркет «Линия-1»;
- АО Корпорация «ГРИНН» гипермаркет «ЛИНИЯ-2»;
- ООО Ресторан «Невский»;
- ООО «Сахар», ресторан «Быковский»;
- ООО «Сахар», ресторан «Утка»;

- Кафе» Кристалл»;
- ООО Мандариновый гусь;
- ООО «Европа 15»;
- ООО «Буланжери»;
- ИП Озер И.А..ресторан «La Fontana»;
- ИП Долженков О.В., кафе «Диканька»;
- ИП «Голдинов Д.М.» клуб-ресторан «Классик»;
- ООО «Мидас» кафе «Мидас»;
- кафе «Казино».

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

Время проведения производственной практики (практики по профилю специальности) – 7-8 семестр (в соответствии с учебным планом).

Сроки и место проведения производственной практики (практики по профилю специальности), назначение руководителей оформляются приказом по учебному заведению 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:

профессиональные и общие компетенции:

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

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

практические умения и навыки:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 108 часа.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1	Организация рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление с предприятием. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов,	18	Наблюдение

		расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 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.		
2	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выполнение задания по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с производственной программой кондитерского цеха ресторана. Организация хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к хранению (охлаждение продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	18	Наблюдение
3	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента: порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	18	Наблюдение

		<p>безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>		
4	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	18	Наблюдение

5	<p>Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожных и тортов сложного ассортимента: порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных и тортов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	18	Наблюдение
6	<p>Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффектив-</p>	18	Наблюдение

		ное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
	Всего:		108	

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

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на производственной практике являются:

1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия питания, на котором обучающийся проходит производственную практику.
2. Нормативно-техническая и технологическая документация предприятия.
3. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание производственной практики.
4. Входные и выходные документы предприятия.
5. Внутренние документы предприятия.
6. Формы для заполнения отчетной документации по практике (график прохождения практики, дневник прохождения практики, задание по практике, аттестационный лист по практике, 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 от колледжа на основании наблюдений за самостоятельной работой обучающегося, качества выполнения и защиты отчёта по практике и предъявленной оценки руководителя практики от предприятия.

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (практике по профилю специальности) – **дифференцированный зачёт** (комплексный – защита отчёта по практике).

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 199 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00687-2. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/F19C4C45-60ED-49FC-8865-B85F0DAB4B26.

Дополнительная литература:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. Любечкая Т.П.М.: Дашков и К, 2015. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24756>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», – 2-е изд., 2018. – 320 с.
4. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Учебник – М.: Издательский центр «Академия», в 2 ч.: – 2-е издание. – Ч.1. 2018. – 256 с.
5. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», – 4-е издание. 2018. – 240 с.
6. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издательство «Хлебпродинформ», 2000.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Хлебпрофинформ», 1996.
8. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016.— 184 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html>.— ЭБС «IPRbooks»
9. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.С. Бычкова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017.— 140 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/91460.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Периодические издания:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.friro.ru>. – Федерация рестораторов и отельеров
2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. – Межрегиональная ассоциация кулинаров России
3. URL: <http://www.culinar.ru>. – Академия кулинарного искусства
Эсклюзив
4. URL: <http://www.consultant.ru>. – Информационно-справочная система «Консультант Плюс»

5. URL: <http://www.garant.ru>. – Информационно-правовой портал «Гарант»

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 сырьём.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, сменная профессиональная обувь с задниками.