

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  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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



Курск 2019

## **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.

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 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 выпускаемой продукции, условий её реализации; используемой на предприятии норма-	6	Наблюдение

		тивно-техническая и технологическая документация.		
2	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	Изучение поставщиков сырья, готовой продукции. Виды поставщиков. Порядок приёмки, составление акта приёмки 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 полуфабрикатов для жарки круп-	Приготовление полуфабрикатов для жарки крупным куском – ростбиф; порционным натуральным – антрекот,	6	Наблюдение

	ным куском	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 квашенной капусты, московского, украинского, флотского), щей из свежей и квашенной 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, фаршированная грудинка, корейка, окорок жареные); порционными нату-	6	Наблюдение

		ральными 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

## **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, 2017. – 414 с. – (серия: Профессиональное образование)

2. 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°», 2016. - 336 с. : табл. URL://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459

#### **Дополнительные источники:**

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И.Богушева.-Изд.5-е. - Ростов-на-Д.: Феникс, 2015,- 374с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911.html>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность

**Интернет ресурсы:**

[www.frio.ru](http://www.frio.ru) (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);

[www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);

[www.CHEFS.ru](http://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.

- кофемашина – 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