

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:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da1475415362ffaf0ee37e73fa19

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих



Курск 2019

Рабочая программа учебной 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:

Епишева М.Н., Обухова И.В. – мастера производственного обучения колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целями учебной практики являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами учебной практики 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППССЗ

Учебная практика 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): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций.

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК.07.01 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная 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 учебной практики являются:

- АО «Корпорация ГРИНН», Гипермаркет «Линия-1»;
- АО Корпорация «ГРИНН» гипермаркет «ЛИНИЯ-2»;
- ООО «Европа 15»;
- Столовая КГУ, Радищева, 33;
- Столовая КГУ, Радищева, 29;
- Столовая КГУ, К Маркса,

Конкретное место прохождения учебной практики определяется начальником отдела производственного обучения по согласованию с обучающимся и руководителем практики от колледжа.

Время проведения учебной практики – 3 семестр (в соответствии с учебным планом).

Сроки и место проведения учебной практики назначение руководителей оформляются приказом по учебному заведению в установленном порядке.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики, обучающиеся должны освоить следующие профессиональные и общие компетенции, приобрести практические умения и навыки, и практический опыт:

профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 7.1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК. 7.2	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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;
- готовить 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.

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- рецептуры и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики составляет 72 часа.

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Формы и методы контроля
1	Организация рабочих мест при обработке овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, кролика и приготовлению полуфабрикатов.	Ознакомление с предприятием. Источники поступления овощей на производство. Ознакомление с овощным цехом, правилами безопасной эксплуатации тех-	18	Наблюдение

	<p>Подготовка оборудования для безопасной его эксплуатации.</p>	<p>нологического оборудования овощного цеха. Организация рабочих мест с учетом правил санитарии и гигиены. Оценка качества поступающего сырья. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из овощей. Обработка различных видов овощей. Качественная оценка полуфабрикатов. Ознакомление с цехом, оборудованием, инвентарем, инструментами, видами поступающего сырья, правилами личной гигиены и санитарии, организацией рабочих мест. Инструктаж на рабочем месте. Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов. Оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой рыбы. Способы обработки рыбы с костным скелетом. Оценка качества приготавливаемых полуфабрикатов. Организация работы мясного цеха. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мясного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда, видами обрабатываемого сырья. Овладение навыками проверки наличия и распознавания ветеринарных клейм, ветеринарных свидетельств, сертификатов соответствия на сырье. Подготовка мяса к разделке. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Изготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов.</p>		
2	<p>Приготовление супов Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий и соусов к ним. Приготовление блюд из рыбы и соусов к ним. Приготовление блюд из</p>	<p>Организация работы супового отделения горячего цеха. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами цеха, правилами техники безопасности, производственной санитарии и гигиены, ассортиментом выпускаемой продукции. Рабо-</p>	18	Наблюдение

	<p>мяса и соусов к ним.</p>	<p>та со Сборником рецептур расчет сырья, нормы выхода заправочных супов, сроки хранения и реализации. Приобретение умений и навыков приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов. Приобретение практических навыков приготовления заправочных супов массового спроса. Основные приемы осветления бульонов. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним, супов-пюре. Освоение навыков приготовления молочных, холодных и сладких супов. Приготовление каш, Общие правила варки каш. Определение продолжительности варки каш и их готовности. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Варка макаронных изделий двумя способами. Требования к качеству. Приобретение навыков и умений приготовления блюд из рыбы жареной основным способом, рыбы жареной во фритюре. Блюда из рыбной котлетной массы. Подбор и приготовление соусов и ним. Хранение, оформление блюд и их отпуск. Приготовление блюд из мяса, жаренного крупным куском, порционными и мелкими кусками, субпродуктов; определение кулинарной готовности. Отработка навыков приготовления мяса тушеного мелким куском. Приобретение навыков приготовления оформления и отпуска блюд из натуральной рубленой массы, котлетной массы. Приготовление блюд из запеченного мяса.</p>		
3	<p>Приготовление холодных блюд и закусок, соусов и заправок к ним Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>Освоение методов приготовления, правил порционирования и оформления холодных блюд и закусок массового спроса. Приготовление салатов из свежих овощей, из вареных овощей, винегретов, икры (из кабачков,</p>	18	Наблюдение

		баклажанов, свеклы или моркови). Приготовление холодных закусок из сельди. Оценка качества приготовленной продукции. Приготовление компотов: из свежих фруктов или ягод, из сухофруктов, из консервированных и замороженных фруктов. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао. Освоение способов подачи чая и кофе. Требования к качеству напитков.		
4	Приготовление теста и изделий из него Отпуск готовой кулинарной продукции	<p>Ознакомление с ассортиментом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря, посуды. Освоение навыков приготовления теста для домашней лапши, пельменей, вареников. Ознакомление с правилами выдачи удостоверений о качестве на изделия из теста. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него. Приготовление фаршей и начинок.</p> <p>Приготовление теста для блинчиков, оладий, блинов. Правила отпуска. Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами для отпуска готовых блюд и напитков. Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции. Организация рабочего места повара-раздатчика. Овладение навыками порционирования и отпуска блюд и напитков. Изучение санитарных правил реализации готовой кулинарной продукции. Правила отпуска блюд и кулинарных изделий с производства на раздачу. Составление дневного заборного листа. Бракераж готовых блюд. Ведение бракеражного журнала.</p>	18	Наблюдение
	Всего:		72	

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

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

1. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия питания, на котором обучающийся проходит учебную практику.
2. Нормативно-техническая и технологическая документация предприятия.
3. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

Итогом учебной практики 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 учебной практике – **дифференцированный зачёт** (комплексный – защита отчёта по практике).

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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. : Тро-

ицкий 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.friio.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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики предполагает наличие рабочего места, соответствующего требованиям действующих СанПиН, техники безопасности, оборудованного необходимым технологическим оборудованием и производственным инвентарём, обеспеченного сырьём.

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 инфракрасный

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.