

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 23.09.2023 17:59:13
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
М.В. Мартыненко



**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**
ПП. 06.01

Специальность СПО 19.02.10
Технология производства общественного питания
Учебный план 2020 года
Проводится в 8 семестре

Объем занятий: итого	144 ч.	4 нед.
Из них		
8 семестр	144 ч.	4 нед.
	Дифференцированный зачет	8 семестр

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 8 от «12» 09.2020
Председатель ПЦК
С.С. Луета

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель
С.С. Луета
«12» 09.2020

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено УМК ИСТиД
Протокол № 8 от «15» 09.2020
Председатель УМК ИСТиД

А.Б. Нарыжная
Директор
ООО «Кавпродконтракт»

М. Еремин

Пятигорск, 2023 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

 М.В. Мартыненко



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Специальность СПО 19.02.10

Технология производства общественного питания

Учебный план 2020 года

Проводится в 8 семестре

Объем занятий: итого	144 ч.	4 нед.
Из них		
8 семестр	144 ч.	4 нед.
	Дифференцированный зачет	8 семестр

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

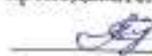
Протокол № 2 от «11» 06.2020

Председатель ПЦК

 С.С. Луета

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

 С.С. Луета

«11» июня 2020г.

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено УМК ИСТиД

Протокол № 2 от «15» 06.2020

Председатель УМК ИСТиД

 А.Б. Нарыжная

Директор

ООО «Кавпродконтракт»

 Г.М. Еремин

Пятигорск, 2020г.

1. Цели производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) студентов Колледжа Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является завершающим этапом обучения соответствующего профессионального модуля и проводится концентрированно после освоения студентами программы теоретического и практического обучения профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Цели производственной практики (по профилю специальности):

- закрепление и углубление знаний полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- приобретение необходимых умений и навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

2. Задачи производственной практики (по профилю специальности)

Задачами производственной практики (по профилю специальности) являются:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».
- проверка знаний, полученных при ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

3. Место производственной практики (по профилю специальности) структуре ОП СПО

Производственная практика студентов проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с календарным графиком учебного процесса. Продолжительность производственной практики (по профилю специальности) составляет 4 недели (144 часов).

4. Место проведения производственной практики (по профилю специальности)

Местом проведения практики являются предприятия и организации общественного питания, направление деятельности которых соответствует данной специальности.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности)

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен приобрести следующие общие и профессиональные компетенции:

№ п/п	Содержание компетенции	Шифр
<u>Общие компетенции</u>		<u>ОК (№)</u>
1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОК 01.
2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК. 02
3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОК.03
4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	ОК.04

	профессионального и личностного развития	
5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК.05
6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ОК.06
7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ОК.07
8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОК.08
9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОК.09
<u>Профессиональные компетенции</u>		<u>ПК (№)</u>
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения		
1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	ПК 6.1.
2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	ПК 6.2.
3.	Организовывать работу трудового коллектива.	ПК 6.3.
4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	ПК 6.4.
5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	ПК 6.5.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ЗНАТЬ	<ul style="list-style-type: none"> • принципы и виды планирования работы бригады (команды); • основные приемы организации работы исполнителей; • способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; • дисциплинарные процедуры в организации; • правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; • нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; • формы документов, порядок их заполнения; • методику расчета выхода продукции; • порядок оформления табеля учета рабочего времени; • методику расчета заработной платы; • структуру издержек производства и пути снижения затрат; • методики расчета экономических показателей
УМЕТЬ	<ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать выход продукции в ассортименте; • вести табель учета рабочего времени работников; • рассчитывать заработную плату;

	<ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; • организовывать рабочие места в производственных помещениях; • организовывать работу коллектива исполнителей; • разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; • оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ	<ul style="list-style-type: none"> • планирования работы структурного подразделения (бригады); • оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); • принятия управленческих решений;

6. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Общая трудоемкость производственной практики (по профилю специальности) составляет 4 недели (144 академических часа).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Семестр	Всего часов	Формы текущего контроля Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения			
1.	Организация рабочих мест.	8	6	
2.	Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	8	6	
3.	Подготовка к работе.	8	6	
4.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	8	6	
5.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	8	6	
6.	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.	8	6	
7.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	8	6	

8.	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования).	8	6	
9.	Сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	8	6	
10.	Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	8	6	
11.	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	8	6	
12.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).	8	6	
13.	Организация хранения.	8	6	
14.	Самооценка качества выполнения задания (заказа).	8	6	
15.	Безопасность 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.).	8	6	
16.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом.	8	6	
17.	Эффективное использование профессиональной терминологии.	8	6	
18.	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	8	6	
19.	Ознакомление с Уставом организации питания.	8	6	
20.	Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	8	6	
21.	Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.	8	6	
22.	Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	8	6	
23.	Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.	8	6	

24.	Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	8	6	
	Итого	8	144	Диф. зачет (защита отчета по практике)

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике(по профилю специальности)

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1. Организация рабочих мест.
2. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
3. Подготовка к работе.
4. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).
6. 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.
7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
8. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента порционирования (комплектования).
9. Сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
10. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
11. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности).
13. Организация хранения.
14. Самооценка качества выполнения задания (заказа).
15. Безопасность 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.).
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом.
17. Эффективное использование профессиональной терминологии.
18. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

19. Ознакомление с Уставом организации питания.
20. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
21. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
22. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
23. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
24. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
25. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
26. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
27. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
28. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
29. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
30. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
31. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
32. 14. Разработка различных видов меню.
33. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
34. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
35. Оценка качества готовой продукции.
36. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По завершении практики в 8 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики (по профилю специальности)

9.1. Рекомендуемая литература.

9.1.1. Основная литература:

1. Липунцов Ю.П. Управление процессами. Методы управления предприятием с использованием информационных технологий [Электронный ресурс] / Ю.П. Липунцов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 224 с. — 978-5-4488-0133-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63960.html>.
2. Управление инновационной деятельностью в организации [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Л. Лебедев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Научный консультант, 2018. — 272 с. — 978-5-6040243-7-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75487.html>.
3. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебник / А.Н. Австриевских [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. — 268 с. — 978-5-379-02011-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html>.

9.1.2. Дополнительная литература:

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94725.html>.

9.1.3. Методическая литература:

Методические указания по организации и проведению производственной практики (по профилю специальности).

9.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

9.1.5. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется.

10. Материально-техническое обеспечение производственной практики (по профилю специальности)

Все помещения (отделы, административный корпус) соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении производственной практики (по профилю специальности).