

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 17:59:07
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef98f

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 Школа Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

М.В. Мартыненко
«15» сентября 2020 г.



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП 02.01
Специальность СПО 19.02.10
Технология продукции общественного питания
Учебный план 2020 года
Проводится в 6 семестре

Объем занятий: итого	144 ч.	4 нед.
Из них		
6 семестр	144 ч.	4 нед.
	Дифференцированный зачет	6 семестр

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 9 от «12» сентября 2020 г.
Председатель ПЦК
 С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:
преподаватель
 С.С. Луста
«12» сентября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:
Рассмотрено УМК ИСТгД
Протокол № 6 от «15» сентября 2020 г.
Председатель УМК ИСТгД
 А.Б. Наржная
Директор
ООО «Кавпродконтракт»
 С.М. Еремин



Пятигорск, 20 сентября 2020 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
«15» _____ 2020г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП. 02.01

Специальность СПО 19.02.10
Технология продукции общественного питания
Учебный план 2020 года
Проводится в 6 семестре

Объем занятий: итого	144 ч.	4 нед.
Из них		
6 семестр	144 ч.	4 нед.
	Дифференцированный зачет	6 семестр

РАССМОТРЕНО:

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

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено УМК ИСТиД
Протокол № 8 от «15» октября 2020г.
Председатель УМК ИСТиД
А.Б. Нарыжная

Директор
ООО «Кавпродконтракт»
С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель
С.С. Луета
«12» сентября 2020г.

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.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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 прохождении профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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 часа).

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	ОК.03

	за них ответственность	
4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ОК.04
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.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»		
1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	ПК 2.1
2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПК 2.2
3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	ПК 2.3

В результате прохождения практики обучающийся должен:

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ЗНАТЬ	<p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных</p>
-------	---

	<p>холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных__продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
<p>УМЕТЬ</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p>
<p>ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ</p>	<p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов</p>

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.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
1.	Проведение техники безопасности. Изучение ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов	6	6	
2.	Изучение вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок	6	6	
3.	Изучение правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы	6	6	
4.	Изучение способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы	6	6	
5.	Изучение требований и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов	6	6	
6.	Изучение требований к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них	6	6	
7.	Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов	6	6	
8.	Изучение температурного и санитарного режима, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов	6	6	
9.	Изучение ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования	6	6	
10.	Изучение правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правил соусной композиции сложных холодных соусов	6	6	
11.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов	6	6	
12.	Изучение технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов	6	6	
13.	Варианты комбинирования различных способов	6	6	

	приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов			
14.	Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов	6	6	
15.	Изучение вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы	6	6	
16.	Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами	6	6	
17.	Изучение техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов	6	6	
18.	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы	6	6	
19.	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса и птицы	6	6	
20.	Изучение гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	6	6	
21.	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним	6	6	
22.	Оценка рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции	6	6	
23.	Изучение методов контроля безопасности продуктов	6	6	
24.	Изучение процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	6	6	
	Итого ПМ.02		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 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов.
2. Основные варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.
3. Какие правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.
4. Какие способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.
5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.
6. Какие требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них.

7. Основные органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов.
8. Какой температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.
9. Перечислить ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.
10. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.
11. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.
12. Перечислить виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила его безопасного использования при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.
13. Описать технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.
14. Назвать варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов.
15. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.
16. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.
17. Перечислить варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.
18. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.
19. Перечислить варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
20. Какие гарниры, заправки и соусы подходят для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.
21. Назвать требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним.
22. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.
23. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По завершении практики в 6 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. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 256с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 234-250. - Библиогр.: с. 251. - ISBN 978-5-4468-7121-6 5 экз.
2. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505> (19.03.2019)
3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС

9.1.2. Дополнительная литература:

1. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям / В. А. Крыгин. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с.

— ISBN 978-5-4486-0110-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72799.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)

Лаборатория Учебный кулинарный цех

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
 - Весы настольные электронные;
 - Фритюрница AIRHOT;
 - Погружной блендер BRAUN;
 - Блендер PHILIPS;
 - Планетарный миксер;
 - Керамическая шнековая соковыжималка;
 - Шкаф шоковой заморозки NICOLD;
 - Пароконвектомат RATIONAL;
 - Индукционная печь;
 - Шкаф холодильный POLAIR;
 - Пароконвектомат;
 - Конвекционная печь или жарочный шкаф;
 - Микроволновая печь;
 - Расстоечный шкаф;
 - Плита электрическая;
 - Электрогриль (жарочная поверхность);
 - Шкаф морозильный;
 - Льдогенератор;
 - Тестораскаточная машина для пиццы
 - Мясорубка;
 - Овощерезка или процессор кухонный;
 - Слайсер;
 - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
 - Миксер для коктейлей;
 - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
 - Машина для вакуумной упаковки;
 - Кофемашина
 - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория Учебный кондитерский цех

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Все помещения, лаборатории кафедры Технологии продуктов питания и товароведения Школы Кавказского гостеприимства СКФУ соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики.