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 17:59:08
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
«15» 04 2020 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПП. 03.01
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» 03 2020
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:
преподаватель
_____ С.С. Луста
«12» марта 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:
Рассмотрено УМК ИСТиД
Протокол № 8 от «15» 04. 2020 г.

Председатель УМК ИСТиД
_____ А.Б. Нарыжная

Директор
ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 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» 04г. 2020г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

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

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 2 от «12» 03.2020г.
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:
преподаватель
_____ С.С. Луста
«12» марта 2020г.

СОГЛАСОВАНО:
Рассмотрено УМК ИСТиД
Протокол № 8 от «15» 04.2020г.

Председатель УМК ИСТиД
_____ А.Б. Нарыжная

Директор
ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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
Общие компетенции		***ОК (№)***
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, 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
Профессиональные компетенции		***ПК (№)***
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»		
1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	ПК 3.1
2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	ПК 3.2
3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	ПК 3.3
4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПК 3.4

В результате прохождения практики обучающийся должен:

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ЗНАТЬ	ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

	варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
УМЕТЬ	органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной

	горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами
ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ	разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
1.	Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	6	6	
2.	Изучение классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров	6	6	
3.	Изучение классификации овощей, условий хранения и требования к качеству различных видов овощей	6	6	
4.	Изучение классификации грибов, условий хранения и требования к качеству различных видов грибов	6	6	
5.	Изучение методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	6	6	
6.	Изучение принципов и методов организации производства соусов в ресторане (соусная станция)	6	6	
7.	Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	6	6	
8.	Изучение требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и	6	6	

	дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки			
9.	Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	6	6	
10.	Оценка качества готовой сложной горячей кулинарной продукции	6	6	
11.	Изучение методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы	6	6	
12.	Технология сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд	6	6	
13.	Технология подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов	6	6	
14.	Изучение ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования	6	6	
15.	Технология выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов	6	6	
16.	Технология приготовления разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов	6	6	
17.	Составление вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд	6	6	
18.	Освоение навыков работы на различных видах технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6	6	
19.	Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы	6	6	
20.	Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	6	6	
21.	Органолептическая оценка сложной горячей кулинарной продукции. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде	6	6	
22.	Порционирование птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд	6	6	
23.	Сервировка, оформление и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра	6	6	
24.	Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Оформление тарелки и блюд с горячими соусами. Определение температуры подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов	6	6	

	Итого		**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. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
2. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.
3. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.
4. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.
5. Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
6. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).
7. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.
8. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
9. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
10. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.
11. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.
12. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.
13. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.
14. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.
15. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.
16. Правила соусной композиции горячих соусов.

17. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров.
18. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.
19. Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами.
20. Привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.
21. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
22. Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы.
23. Технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.
24. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
25. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.
26. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.
27. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.
28. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.
29. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.
30. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами.
31. Температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.
32. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.
33. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.
34. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде.
35. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.
36. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей 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. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) / составители О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 221 с. — ISBN 978-5-222-28641-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/106989

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / составитель А.А. Богачёва. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-222-30097-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/106996

3. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/113380

9.1.2. Дополнительная литература:

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5

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/

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 HICOLD;
- 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 цитрусовых, 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.