

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 17:59:10

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

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП. 04.01**

Специальность СПО 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Учебный план 2020 года

Проводится в 7 семестре

Объем занятий: итого	72 ч.	2 нед.
Из них		
7 семестр	72 ч.	2 нед.
	Дифференцированный зачет	7 семестр

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 1 от «12» 03.2020г.

Председатель ПЦК

С.С. Луета

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

С.С. Луета

С.С. Луета

«10» сентября 2020г.

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено УМК ИСТид

Протокол № 1 от «15» 04.2020г.

Председатель УМК ИСТид

А.Б. Нарыжная

Директор

ООО «Кавпродконтракт»

С.М. Еремин

Пятигорск, 2020г.

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.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Специальность СПО 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Учебный план 2020 года

Проводится в 7 семестре

Объем занятий: итого	72 ч.	2 нед.
Из них		
7 семестр	72 ч.	2 нед.
	Дифференцированный зачет	7 семестр

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 9 от «12» 03.2020 г.

Председатель ПЦК

С.С. Луца

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

С.С. Луца

«12» 03.2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено УМК ИСТид

Протокол № 8 от «15» 04.2020 г.

Председатель УМК ИСТид

А.Б. Нарыжная

Директор

ООО «Канпродконтраст»

С.М. Ермин

Пятигорск, 20.04.20 г.

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.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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 2 недели (72 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 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
<u>Профессиональные компетенции</u>		<u>ПК (№)</u>
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»		
1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПК 4.1
2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	ПК 4.2
3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	ПК 4.3
4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	ПК 4.4

В результате прохождения практики обучающийся должен:

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ЗНАТЬ	ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
УМЕТЬ	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным

	инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов
ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ	разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

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

Общая трудоемкость производственной практики (по профилю специальности) составляет 2 недели (72 академических часа).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Семестр	Всего часов	Формы текущего контроля Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
1.	Изучение ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	7	6	
2.	Изучение характеристик основных продуктов и	7	6	

	дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов			
3.	Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	7	6	
4.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	7	6	
5.	Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	6	
6.	Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	7	6	
7.	Изучение температурного режима и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных <u>кондитерских изделий</u> и сложных отделочных полуфабрикатов	7	6	
8.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	7	6	
9.	Изучение видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	7	6	
10.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	7	6	
11.	Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	7	6	
12.	Изучение отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба	7	6	
	Итого		72	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. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Назвать ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
2. Перечислить характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
3. Какие требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
4. Назвать основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Какие методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
6. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских____изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
7. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
9. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
10. Назвать органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
11. Виды отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.
12. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
13. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
14. Какие актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По завершении практики в 7 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. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов :

Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92185.html>

2. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/97306.html>

3 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба / составители Т. А. Якутина [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 268 с. — ISBN 978-5-222-29808-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106993>

9.1.2. Дополнительная литература:

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 311 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29808-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053>

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).