

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 17:59:11

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e196f

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»

2023 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП. 05.01

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 № 9 от «12» 05.2020

Председатель ПЦК

С.С. Луца

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

С.С. Луца

«12» 05.2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Рассмотрено УМК ИСТид

Протокол № 8 от «15» 09.2020 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

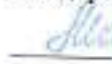
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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

Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 М.В. Мартыненко

«15»  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 № 8 от «12» 03.2020 г.

Председатель ПЦК

 С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

 С.С. Луста

«12»  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.

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.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

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.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

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.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»		
1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	ПК 5.1
2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	ПК 5.2

В результате прохождения практики обучающийся должен:

ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ЗНАТЬ	ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
УМЕТЬ	органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и

	горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию
ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ	расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции

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.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
1.	Изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов	7	6	
2.	Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов	7	6	
3.	Изучение органолептического метода определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов	7	6	
4.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов	7	6	
5.	Изучение методов приготовления сложных холодных и горячих десертов	7	6	
6.	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже	7	6	
7.	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе	7	6	
8.	Изучение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	7	6	
9.	Варианты комбинирования различных способов	7	6	

	приготовления холодных и горячих десертов			
10.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	7	6	
11.	Изучение начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	7	6	
12.	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	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. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Перечислить основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Какие определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Перечислить виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Какие методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
9. Назвать варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
10. Назвать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Какие начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
12. Перечислить варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.

14. Варианты сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
15. Какой температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
16. Какой температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
18. Перечислить основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
19. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
21. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28642-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> ЭБС
2. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л.А. Оганесянца. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3522-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110910>
3. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-3379-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108470>

9.1.2. Дополнительная литература:

1. Приготовление сладких блюд и напитков / составители О.В. Пичугина [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 157 с. — ISBN 978-5-222-28642-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106990>

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).