

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 17:59:15

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e6966

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. Мариненко

«15» 09.2023 г.

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01.01

Специальность СПО 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Учебный план 2020 года

Проводится в 4 семестре

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

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 8 от «12» 09.2023 г.

Председатель ПЦК

С.С. Луца

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 09.2023 г.

Председатель УМК института

А. Б. Нарькина

Директор

ООО «Кавпродконтракт»

С. М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

С.С. Луца

«12» 09.2023 г.

Пятигорск, 20 09 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» 04 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01.01

Специальность СПО 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Учебный план 2020 года

Проводится в 4 семестре

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

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 8 от «12» 04.2020 г.

Председатель ПЦК

С.С. Луца

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04.2020 г.

Председатель УМК института

А. Б. Нарезкина

Директор

ООО «Кавпродконтракт»

С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

С.С. Луца

«12» 04.2020 г.

Пятигорск, 2020 г.

1. Цели учебной практики

Учебная практика студентов Колледжа Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» направлена на формирование у обучающихся умений приобретения первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Цели учебной практики:

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

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ООП 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 изучении профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

3. Место учебной практики в структуре ОП СПО

Учебная практика студентов проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с календарным графиком учебного процесса. Продолжительность учебной практики составляет 4 недели (144 часа):

4. Место проведения учебной практики

Местом проведения учебной практики являются лаборатории кафедры Технологии продуктов питания и товароведения Школы Кавказского гостеприимства СКФУ в г. Пятигорске, ул. Украинская, 56 «А».

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики 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 1
2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК 2
3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОК 3
4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	ОК 4

	профессионального и личностного развития	
5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 5
6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ОК 6
7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ОК 7
8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОК 8
9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОК 9
<u>Профессиональные компетенции</u>		<u>ПК (№)</u>
ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»		
1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1
2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.2
3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	ПК 1.3

В результате прохождения практики обучающийся должен:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ЗНАТЬ	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса,
-------	---

	рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде
УМЕТЬ	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени
ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

6. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 144 академических часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Семестр	Всего часов	Формы текущего контроля Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
1.	Проведение техники безопасности на предприятии. Изучение ассортимента и	4	6	

	приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд			
2.	Ознакомление с правилами оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества	4	6	
3.	Изучение характеристики видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд	4	6	
4.	Изучение основных характеристик и пищевой ценности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени	4	6	
5.	Изучение требований к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени	4	6	
6.	Изучение требований к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде	4	6	
7.	Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы	4	6	
8.	Изучение основных критерий оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени	4	6	
9.	Технология обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд	4	6	
10.	Изучение правил работы на технологическом оборудовании и с производственным инвентарем. Его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы	4	6	
11.	Технология производства начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы	4	6	
12.	Изучение способов минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд	4	6	
13.	Изучение актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса	4	6	
14.	Технология охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса	4	6	
15.	Технология безопасного хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	4	6	
16.	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. Составление технико-технологических карт на полуфабрикаты, оформление бракеражных листов	4	6	
17.	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и	4	6	

	птицы для сложных блюд			
18.	Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	4	6	
19.	Применение различных способов и приемов подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	4	6	
20.	Изучение способов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	4	6	
21.	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов	4	6	
22.	Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	4	6	
23.	Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд с использованием различных методов, оборудования и инвентаря	4	6	
24.	Изучение методов контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	4	6	
	Итого		144	Диф. зачет (защита отчета по практике)

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

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

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.
2. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества.
3. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.
4. Основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени.
5. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.
6. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде.
7. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы.
8. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени.

9. Методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд.
10. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы.
11. Технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы.
12. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.
13. Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд.
14. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.
15. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.
16. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По завершении практики в 4 семестре студенты пишут отчет по практике и сдают дифференцированный зачет (защита отчета по практике).

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

9.1. Рекомендуемая литература.

9.1.1. Основная литература:

1. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС

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. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046> ЭБС

9.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания по организации и проведению учебной практики.

10. Материально-техническое обеспечение учебной практики

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.

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 APACH;
- Мясорубка BEON;
- 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 инфракрасный
- 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.