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 17:59:16
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.07.01
Специальность СПО 19.02.10
Технология продукции общественного питания
Учебный план 2020 года
Проводится в 4 семестре

Объем занятий: итого	288 ч.	8 нед.
Из них:		
4 семестр	288 ч.	8 нед.
	Дифференцированный зачет 4 семестр	

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 8 от «14» 04 2020 г.
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:
Учебно-методической комиссией
Протокол № 8 от «15» 04 2020 г.
Председатель УМК института
_____ А. Б. Нарыжная
Директор
ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:
Преподаватель
_____ С.С. Луста
«14» марта 2020 г.

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» ____04____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.07.01
Специальность СПО 19.02.10
Технология продукции общественного питания
Учебный план 2020 года
Проводится в 4 семестре

Объем занятий: итого	288 ч.	8 нед.
Из них:		
4 семестр	288 ч.	8 нед.
	Дифференцированный зачет 4 семестр	

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 8 от «12» 03 2020 г.
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

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

СОГЛАСОВАНО:
Учебно-методической комиссией
Протокол № 8 от «15» 04. 2020 г.
Председатель УМК института
_____ А. Б. Нарыжная
Директор
ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

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.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

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.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

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 8 недель (288 часов):

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
Общие компетенции		***ОК (№)***
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, профессионального и личностного развития	ОК 4

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
Профессиональные компетенции		***ПК (№)***
	ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	
1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	ПК 7.1
2.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 7.2
3.	Готовить простые супы и соусы.	ПК 7.3
4.	Готовить простые блюда из рыбы	ПК 7.4
5.	Готовить простые блюда из мяса и домашней птицы.	ПК 7.5
6.	Готовить простые холодные блюда и закуски.	ПК 7.6
7.	Готовить простые сладкие блюда и напитки.	ПК 7.7
8.	Готовить простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	ПК 7.8

В результате прохождения практики обучающийся должен:

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ЗНАТЬ	рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий; санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства; органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачественности полуфабрикатов, блюд и изделий; основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля); основы школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля); особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь, специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля); принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции

	общественного питания; правила и приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд, в том числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей основы трудового законодательства; методы организации труда на рабочем месте; нормы расхода сырья и материалов на приготовление различных блюд и кулинарных изделий; требования к персоналу предприятий общественного питания; характеристику различных видов продуктов и сырья; характеристику полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; способы механической кулинарной обработки различных видов сырья; способы тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции; физико-химические изменения, происходящие в сырье и готовой продукции при различных способах кулинарной обработки; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; наименование, назначение и правила применения ручного инструмента, приспособлений, инвентаря и технологического оборудования; общие требования к предприятиям общественного питания; требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов; требования к метрдотелю (администратору зала); требования к официанту; требования к бармену; требования к сомелье; требования к бариста; требования к буфетчику; требования к кассиру; Требования к продавцу магазина (отдела) кулинарии; требования к заведующему производством (шеф-повару, начальнику цеха, заместителю заведующего производством, су-шефу, заместителю начальника цеха); требования к повару; требования к кондитеру; требования к пекарю; требования к работнику предприятия быстрого обслуживания; требования к должностям и профессиям административного персонала.
УМЕТЬ	использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, знать порядок составления меню, калькуляцию блюд и их стоимость, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов) и разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия), разрабатывать технико-технологические и технологические карты; использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы; использовать в работе сборники рецептур мучных кондитерских

	и булочных изделий, технико-технологические и технологические карты, технологические инструкции и другие технические документы
ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ	применения приемов и последовательности технологических операций при кулинарной обработке, режимов и способов обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов

6. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 288 академических часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Семестр	Всего часов	Формы текущего контроля Форма промежуточной аттестации *(по семестрам)*
	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			
1.	Изучение рецептуры и технологии производства продукции общественного питания	4	12	
2.	Изучение требований к качеству полуфабрикатов	4	6	
3.	Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий	4	6	
4.	Изучение санитарно-эпидемиологических требований при производстве продукции общественного питания,	4	6	
5.	Изучение условий и сроков годности и реализации продукции и правил товарного соседства	4	6	
6.	Изучение органолептические методы оценки качества продукции общественного питания	4	6	
7.	Изучение признаков недоброкачественности полуфабрикатов, блюд и изделий		6	
8.	Изучение основ лечебно-профилактического питания, характеристику диет	4	6	
9.	Изучение особенностей кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля)	4	6	
10.	Изучение основ школьного и детского питания	4	6	
11.	Изучение особенностей производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля)	4	6	
12.	Изучение особенностей приготовления, оформления и подачи (декорирования)	4	6	

13.	Изучение особенностей приготовления национальных, фирменных блюд	4	6	
14.	Изучение особенностей приготовления блюд иностранных кухонь	4	6	
15.	Изучение особенностей приготовления специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля)	4	6	
16.	Изучение и освоение принципов работы и правил эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания	4	6	
17.	Изучение и освоения правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд	4	6	
18.	Изучение и освоения правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей	4	6	
19.	Изучение основ трудового законодательства	4	6	
20.	Изучение методов организации труда на рабочем месте	4	6	
21.	Изучение норм расхода сырья и материалов на приготовление различных блюд и кулинарных изделий	4	6	
22.	Изучение требований к персоналу предприятий общественного питания	4	6	
23.	Изучение характеристики различных видов продуктов и сырья	4	6	
24.	Изучение характеристики полуфабрикатов промышленной выработки	4	6	
25.	Изучение характеристики полуфабрикатов высокой степени готовности	4	6	
26.	Изучение способов механической кулинарной обработки различных видов сырья	4	6	
27.	Изучение способов тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции	4	6	
28.	Изучение физико-химических изменений, происходящих в сырье и готовой продукции при различных способах кулинарной обработки	4	6	
29.	Изучение процессов управления различными участками производства продукции общественного питания	4	6	
30.	Изучение и освоение наименований, назначений и правила применения ручного инструмента, приспособлений, инвентаря и технологического оборудования	4	6	

31.	Изучение и освоение общих требований к предприятиям общественного питания; требований к предприятиям общественного питания различных типов и классов	4	6	
32.	Изучение и освоение основных требований к метрдотелю (администратору зала)	4	6	
33.	Изучение и освоение основных требований к официанту	4	6	
34.	Изучение и освоение основных требований к бармену	4	6	
35.	Изучение и освоение основных требований к сомелье	4	6	
36.	Изучение и освоение основных требований к бариста	4	6	
37.	Изучение и освоение основных требований к буфетчику	4	6	
38.	Изучение и освоение основных требований к кассиру	4	6	
39.	Изучение и освоение основных требований к продавцу магазина (отдела) кулинарии	4	6	
40.	Изучение и освоение основных требований к заведующему производством	4	6	
41.	Изучение и освоение основных требований к шеф-повару, су-шефу, начальнику цеха	4	6	
42.	Изучение и освоение основных требований к заместителю заведующего производством, заместителю начальника цеха	4	6	
43.	Изучение и освоение основных требований к повару	4	6	
44.	Изучение и освоение основных требований к кондитеру	4	6	
45.	Изучение и освоение основных требований к пекарю	4	6	
46.	Изучение и освоение основных требований к работнику предприятия быстрого обслуживания	4	6	
47.	Изучение и освоение основных требований к должностям и профессиям административного персонала	4	6	
	Итого		**288**	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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. Какие полуфабрикаты вырабатываются централизованно?
2. Каким показателям качества должны соответствовать полуфабрикаты?

3. Каким показателям качества должны соответствовать готовые блюда и кулинарные изделия?
4. Какие органы осуществляют контроль на предприятиях общественного питания?
5. Какие функции выполняют санитарно-технологические пищевые лаборатории?
6. Какие показатели применяются для оценки качества продукции общественного питания?
7. В какие группы объединены показатели качества в зависимости от характеризуемых ими свойств?
8. Дайте характеристику показателей назначения?
9. Дайте характеристику показателя надежности?
10. Дайте характеристику показателей технологичности?
11. Дайте характеристику эргономических показателей?
12. Дайте характеристику эстетических показателей?
13. Дайте характеристику показателей стандартизации и унификации?
14. Дайте характеристику экономических показателей?
15. Как подразделяются методы определения показателей качества в зависимости от применяемых средств измерений?
16. Какие виды контроля применяются в общественном питании?
17. Для чего предназначен входной контроль?
18. Дайте характеристику операционного контроля?
19. Контроль качества готовой продукции (бракераж), его цель и методы?
20. Виды фальсификаций продукции общественного питания?
21. Методы обнаружения фальсификаций продукции?
22. Особенностей производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля).
23. Особенностей кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля).
24. Особенностей приготовления, оформления и подачи (декорирования).
25. Особенностей приготовления национальных, фирменных блюд.
26. Особенностей приготовления блюд иностранных кухонь.
27. Особенностей приготовления специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля).
28. В чем заключаются основные принципы работы технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания?
29. В чем заключаются основные принципы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд?
30. В чем заключаются основные принципы порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей?
31. Как осуществляется проверка правильности отпуска блюд на предприятиях общественного питания?
32. Как определить полноту вложения сырья?
33. Порядок отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
34. Подготовка проб для физико-химического анализа.
35. Порядок проверки температуры подачи блюд.
36. Определение средней массы блюд, изделий.
37. Основные требования, предъявляемые должностям и профессиям административного персонала.
38. Основные требования, предъявляемые официанту.
39. Основные требования, предъявляемые бармену.
40. Основные требования, предъявляемые сомелье.
41. Основные требования, предъявляемые бариста.
42. Основные требования, предъявляемые буфетчику.

43. Основные требования, предъявляемые кассиру.
44. Основные требования, предъявляемые продавцу магазина (отдела) кулинарии.
45. Основные требования, предъявляемые метрдотелю (администратору зала).
46. Основные требования, предъявляемые заведующему производством.
47. Основные требования, предъявляемые повару, шеф-повару, су-шефу, начальнику цеха
48. Основные требования, предъявляемые заместителю заведующего производством, заместителю начальника цеха
49. Основные требования, предъявляемые кондитеру, пекарю
50. Основные требования, предъявляемые работнику предприятия быстрого обслуживания

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. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037
2. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 350 c. — ISBN 978-985-503-908-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93398.html.
3. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 496 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781

9.1.2. Дополнительная литература:

1. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 135 c. — ISBN 978-5-4488-0602-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/91856.html.
2. 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

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 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.