

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:07:22

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих»

УП.07.01

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Учебный план 2021 года

Проводится в 4 семестре

Объем занятий: итого	144 ч.	4 нед.
<i>Из них:</i>		
4 семестр	144 ч.	4 нед.
	Дифференцированный зачет 4 семестр	

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ С.С. Луста

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А. Б. Нарыжная

Директор ООО Кавпродконтракт

_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 20__

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих»**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Учебный план 2021 года

Проводится в 4 семестре

Объем занятий: итого	144 ч.	4 нед.
<i>Из них:</i>		
4 семестр	144 ч.	4 нед.
	Дифференцированный зачет 4 семестр	

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ С.С. Луста

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А. Б. Нарыжная

Директор ООО Кавпродконтракт

_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 20__

1. Цели учебной практики

Учебная практика студентов колледжа Пятигорского института (филиала) СКФУ специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» направлена на формирование у обучающихся умений приобретения первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей 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 ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
- проверка знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей 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 4 недели (144 часа):

- УП.07.01 – 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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК 01
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОК 02
3.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОК 04

4.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК 05
5.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК 07
6.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОК 10
<u>Профессиональные компетенции</u>		<u>ПК (№)</u>
	ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей 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 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

ЗНАТЬ	<p>рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;</p> <p>санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства;</p> <p>органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;</p> <p>основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);</p> <p>основы школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);</p> <p>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);</p> <p>принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;</p> <p>правила и приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд, в том числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании</p>
--------------	--

	<p>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, сушефу, 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.</p>
<p>УМЕТЬ</p>	<p>использовать в работе сборники рецептов блюд и изделий, знать порядок составления меню, калькуляцию блюд и их стоимость, методики определения норм отходов и потерь сырья (продуктов) и разработки рецептов на новые и фирменные блюда (изделия), разрабатывать технико-технологические и технологические карты; использовать в работе сборники рецептов блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы; использовать в работе сборники рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, технико-технологические и технологические карты, технологические инструкции и другие технические документы</p>

ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ В	применении 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 432 академических часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Семестр	Всего часов	Формы текущего контроля Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
1.	Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	4	4	
2.	Изучение классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров	4	4	
3.	Изучение классификации овощей, условий хранения и требования к качеству различных видов овощей	4	4	
4.	Изучение классификации грибов, условий хранения и требования к качеству различных видов грибов	4	4	
5.	Изучение методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	4	4	
6.	Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	4	4	
7.	Изучение требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	4	4	
8.	Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	4	4	
9.	Оценка качества готовой сложной горячей кулинарной продукции	4	4	
10.	Изучение методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы	4	4	
11.	Технология сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд	4	4	
12.	Изучение ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования	4	4	

13.	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	4	4	
14.	Составление вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд	4	4	
15.	Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы	4	4	
16.	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	4	4	
17.	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	4	4	
18.	Порционирование птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд	4	4	
19.	Изучение рецептуры и технологии производства продукции общественного питания	4	8	
20.	Изучение требований к качеству полуфабрикатов	4	4	
21.	Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий	4	4	
22.	Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий	4	4	
23.	Изучение условий и сроков годности и реализации продукции и правил товарного соседства	4	4	
24.	Изучение органолептические методы оценки качества продукции общественного питания	4	4	
25.	Изучение признаков недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий	4	4	
26.	Изучение основ лечебно-профилактического питания, характеристику диет	4	4	
27.	Изучение особенностей приготовления, оформления и подачи (декорирования)	4	4	
28.	Изучение особенностей приготовления национальных, фирменных блюд	4	4	
29.	Изучение особенностей приготовления блюд иностранных кухонь	4	4	
30.	Изучение особенностей приготовления специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля)	4	4	

31.	Изучение и освоение принципов работы и правил эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания	4	4	
32.	Изучение и освоения правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд	4	4	
33.	Изучение и освоения правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей	4	4	
34.	Изучение норм расхода сырья и материалов на приготовление различных блюд и кулинарных изделий	4	4	
35.	Изучение требований к персоналу предприятий общественного питания	4	4	
	ИТОГО		144	Диф. зачет

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.

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 характеризующих 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. Особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля).
23. Особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля).

24. Особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования).
25. Особенности приготовления национальных, фирменных блюд.
26. Особенности приготовления блюд иностранных кухонь.
27. Особенности 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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9;
2. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. - ISBN 978-5-394-02466-5 ;

3. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ;

9.1.2. Дополнительная литература:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
3. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. - Минск : РИПО, 2016. - 351 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-552-8 ;
4. Размыслович, Г.П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2016. - 364 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-562-7 ;
5. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И.А. Канивец. - Минск : РИПО, 2017. - 179 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-657-0 ; 9.1.3.

9.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания по организации и проведению учебной практики.

9.1.4. Интернет-ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

10. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» реализуется в лабораториях кафедры Технологии продуктов питания и товароведения Школы Кавказского гостеприимства Института Сервиса Туризма и Дизайна СКФУ в г. Пятигорске.

Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики.