

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:18:47

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 (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа практики
УП.07.01 Учебная практика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Рабочая программа учебной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.12.2016г. № 1565, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа производственной практики разработана:
Хапчаева Мадина Борисовна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал)
СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

М.П.

Фамилия, инициалы

1. Паспорт программы практики

1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

Учебная практика УП.07.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 3 семестре.

1.2. Цели и задачи учебной практики

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

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

Вид профессиональной деятельности: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

В ходе прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт в:

- Подготовке кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Обеспечении чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- Подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- Приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
- Отпуске готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Использовать посудомоечные машины;
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;
- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп

- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

знать:

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

обладать общими и профессиональными компетенциями

1.3. Трудоемкость освоения программы учебной практики:

Трудоемкость освоения учебной практики УП.07.01 составляет 2 недели (72 часа).

2. Результаты практики

Результатом учебной практики является:
освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата практики
-----	----------------------------------

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата практики
ПК 7.1.	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара.
ПК 7.2.	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

3. Структура и содержание программы практики

3.1. Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 7.1 ПК 7.2	ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»	2 недели, 72 час.	3 семестр

3.2. Содержание практики

Виды деятельности и	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Тема 1 Технологические принципы производства кулинарной продукции	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров	Тема 2 Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение классификации овощей, условий хранения и требования к качеству различных видов овощей	Тема 3 Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение классификации грибов, условий хранения и требования к качеству различных видов грибов	Тема 4 Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Тема 5 Термические способы обработки пищевых продуктов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6

	Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	Тема 6 Технологический процесс механической обработки овощей	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	Тема 7 Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Тема 8 Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Оценка качества готовой сложной горячей кулинарной продукции	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Изучение методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы	Тема 10 Значение супов в питании. Классификация супов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6
	Технология сочетания овощей, грибов	Тема 11. Технология приготовления супов овощных и	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,	6

	и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд	картофельных	должностям служащих	
	Изучение ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования	Тема 12. Значение соусов в питании. Классификация соусов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	6

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа учебной практики;
- договор об организации практики;
- направление на практику;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика работы обучающегося;
- отчет по практике.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

Практика имеет целью комплексное освоение студентами ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта.

Учебная практика проходит в лабораториях кафедры Технологии продуктов питания и товароведения Школы Кавказского гостеприимства СКФУ « Учебный кулинарный цех» и «Учебный кондитерский цех».

Для написания отчета студентам выдаются Методические указания по организации и проведению учебной практики и индивидуальные задания.

Индивидуальные задания по ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»:

- 1.Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях
- 2.Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов
- 3.Правила составления и пользования меню.
- 4.Составление различных видов меню
- 5.Значение супов в питании. Классификация супов. Технологические требования.
- 6.Технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов
7. Основные технологические приёмы приготовления супов на бульонах и отварах
8. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов
9. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки
10. Соусы. Понятие, назначение, классификация и ассортимент соусов.
11. Охрана труда и пожарная безопасность.
12. Супы-пюре. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
- 13.Прозрачные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.

14. Холодные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
15. Сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству супов.
16. Изучение и освоение основных правил подачи супов
17. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
18. Бульоны для соусов
19. Основной красный соус и его производные
20. Изучение и освоение основных правил подачи закусок
21. Молочные соусы. Соусы сметанные. Яично – масляные соусы. Соусы на растительном масле. Соусы на уксусе. Масляные смеси. Технология. Ассортимент. Требования к качеству.
22. Блюда из овощей, плодов, грибов.
23. Блюда и гарниры из припущенных овощей
24. Блюда и гарниры из жареных овощей.
25. Блюда из запеченных овощей
26. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
27. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании
28. Классификация полуфабрикатов. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины и телятины.
29. Блюда из рубленого мяса. Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд.
30. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья
31. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов.
32. Характеристика рыбного сырья
32. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
33. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.
34. Творог. Блюда из творога. Требования к качеству сырья.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики УП 07.01 осуществляется в учебных помещениях, лаборатории кафедры Технологии продуктов питания и товароведения Школы Кавказского гостеприимства СКФУ соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики., предусмотренных ФГОС СПО.

Материально-техническое обеспечение соответствует профессиональной деятельности и дает возможность овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет-ресурсов, необходимых для проведения практики

Основные источники:

1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): 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

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> ЭБС

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Изда-тельско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

2. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-источники:

1. [http:// window.edu.ru/library/pdf2txt-](http://window.edu.ru/library/pdf2txt-) Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"

2. <http://n-t.ru/> - Электронная библиотека «Наука и техника».

3. [http //www. gpntb.ru./](http://www.gpntb.ru/) - Государственная публичная научно-техническая библиотека

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Руководителем практики является преподаватель, осуществляющий обучение студентов в рамках профессиональной подготовки.

Требования к уровню квалификации руководителя практики определяются ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5. Контроль и оценка результатов практики

По завершении практики в 3 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).