

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:33:59

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ПССЗ)

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

2. Цели и задачи учебной практики

Цель:

- закрепление и углубление знаний полученных студентами в процессе теоретического обучения;

- приобретение необходимых умений и 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 профессионального модуля ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

В ходе прохождения практики обучающийся должен

иметь практический опыт в:

- применении приемов и последовательности технологических операций при кулинарной обработке, режимов и способов обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов.

уметь:

- 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.

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 недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;
- основы лечебно-профилактического питания, характеристики 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.

3. 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. 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. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональных компетенций (ПК): *(указывается в соответствии с видом профессиональной деятельности)*

Код	Наименование результата практики
ПК 7.1	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3	Готовить простые супы и соусы.
ПК 7.4	Готовить простые блюда из рыбы
ПК 7.5	Готовить простые блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6	Готовить простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.7	Готовить простые сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8	Готовить простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

4. Трудоемкость освоения программы учебной практики:

Всего 144 часа.