

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 05.09.2025 17:07:50

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e3175b8d05186412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Виды практик	УП Учебная практика ПМ.07	
Способы и формы проведения	Концентрированно	
Реализуемые компетенции	ОК 01-11 ПК 7.1-7.8	
Результаты обучения при прохождении практики	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, 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: - применении приемов и последовательности технологических операций при кулинарной обработке, режимов и способов обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;
Трудоемкость, час.	144
Содержание практики	Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Изучение классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров. Изучение классификации овощей, условий хранения и требования к качеству различных видов овощей. Изучение классификации грибов, условий хранения и требования к качеству различных видов грибов. Изучение методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов. Изучение требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра. Оценка качества готовой сложной горячей кулинарной продукции. Изучение методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы. Технология сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Изучение ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и

	варианты их использования. 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. Составление вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы. 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. 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. Порционирование птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд. Изучение рецептуры и технологии производства продукции общественного питания. Изучение требований к качеству полуфабрикатов. Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий. Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий. Изучение условий и сроков годности и реализации продукции и правил товарного соседства. Изучение органолептические методы оценки качества продукции общественного питания. Изучение признаков недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий. Изучение основ лечебно-профилактического питания, характеристику диет. Изучение особенностей приготовления, оформления и подачи (декорирования). Изучение особенностей приготовления национальных, фирменных блюд. Изучение особенностей приготовления блюд иностранных кухонь. Изучение особенностей приготовления специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля). Изучение и освоение принципов работы и правил эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания. Изучение и освоения правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд. Изучение и освоения правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей. Изучение норм расхода сырья и материалов на приготовление различных блюд и кулинарных изделий. Изучение требований к персоналу предприятий общественного питания
Формы отчетности	Дифференцированный зачет – 4 семестр