

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

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

Дата подписания: 05.09.2025 17:07:57

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e317578d0e5186412a1c8ef96f

Виды практик	III Производственная практика ПМ.06
Способы и формы проведения	Концентрированно
Реализуемые компетенции	ОК 01-11 ПК 6.1-6.5
Результаты обучения при прохождении практики	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;- основные перспективы развития отрасли;- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;- классификацию организаций питания;- структуру организации питания;- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;- виды, формы и методы мотивации персонала;- способы и формы инструктирования персонала;- методы контроля возможных хищений запасов;- основные производственные показатели подразделения организации питания;- правила первичного документооборота, учета и отчетности;- формы документов, порядок их заполнения; <p>о программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- правила составления калькуляции стоимости;- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;- процедуры и правила инвентаризации запасов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;- организовывать рабочие места различных зон кухни;- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу

	<p>подчиненного персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
Трудоемкость, час.	108
Содержание практики	<p>Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p>

Формы отчетности	Дифференцированный зачет – 8 семестр
---------------------	--------------------------------------