

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 17:07:58

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e31758dc05186412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Виды практик	УП Учебная практика ПМ.01	
Способы и формы проведения	Концентрированно	
Реализуемые компетенции	ОК 01-11 ПК 1.1-1.4	
Результаты обучения при прохождении практики	Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; Уметь: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции иметь практический опыт: - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом	

	требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.
Трудоемкость, час.	72
Содержание практики	Изучение характеристики различных видов продуктов и сырья. Изучение характеристики полуфабрикатов промышленной выработки. Изучение характеристики полуфабрикатов высокой степени готовности. Изучение способов механической кулинарной обработки различных видов сырья. Изучение способов тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции. Изучение и освоение общих требований к предприятиям общественного питания; требований к предприятиям общественного питания различных типов и классов. Изучение и освоение основных требований к метрдотелю (администратору зала). Изучение и освоение основных требований к официанту. Изучение и освоение основных требований к бармену. Изучение и освоение основных требований к сомелье. Изучение и освоение основных требований к бариста. Изучение и освоение основных требований к буфетчику. Изучение и освоение основных требований к шеф-повару, су-шефу, начальнику цеха. Изучение и освоение основных требований к заместителю заведующего производством, заместителю начальника цеха. Изучение и освоение основных требований к повару. Изучение и освоение основных требований к кондитеру. Изучение и освоение основных требований к пекарю. Изучение и освоение основных требований к должностям и профессиям административного персонала
Формы отчетности	Дифференцированный зачет – 3 семестр