

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 23.09.2023 17:59:52

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e002787d1158186412a1c8ef96f

Вид практики	УП.07.01 Учебная практика ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Способы и формы проведения	Концентрировано
Реализуемые компетенции	ОК 1 - 9 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 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 Иметь практический опыт: применения приемов и последовательности технологических операций при кулинарной обработке, режимов и способов обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов
Трудоемкость (неделях, часах)	8 недель, 288 часа
Содержание практики	Изучение рецептуры и технологии производства продукции общественного питания. Изучение требований к качеству полуфабрикатов. Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий. Изучение санитарно-эпидемиологических требований при производстве продукции общественного питания. 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 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