Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:19:05

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

название учебной дисциплины

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:

- Подготовке кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- Обеспечении чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- Подготовке сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовке полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- Приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выполнении вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Упаковке блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
- Отпуске готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

уметь:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Использовать посудомоечные машины;
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;
- Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- Производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- Нарезать и формовать овощи и грибы
- Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
- Готовить блюда и гарниры из овощей
- Готовить каши и гарниры из круп
- Готовить блюда из яиц
- Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить блюда из бобовых
- Готовить блюда из рыбы
- Готовить блюда из морепродуктов
- Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
- Готовить блюда из домашней птицы
- Готовить мучные блюда
- Готовить горячие напитки
- Готовить сладкие блюда
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

знать:

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья,

используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

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.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
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. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Код	Наименование результата практики
ПК 7.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

3. Трудоемкость освоения программы учебной практики:

Всего 72 часа.