Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2026 19:18:51
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b5c1a975e6f

Аннотация

Производственной практики ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

Производственная практика ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Количество часов на освоение программы (при очной форме обучения):

максимальной учебной нагрузки обучающегося ПМ.07 – 72 часа.

Основные разделы и темы дисциплины:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами ТК «Лента»

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами ООО «ГУНЭС ПЛЮС» поселок Яблоновский стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, сервировки и их творческого оформления с учетом соблюдения выхода, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

6. Упаковка готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования.

7. Организация хранения готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).

10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

11. Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.

12. Сдача комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практике.

В результате изучения производственной практики по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) должен:

иметь практический опыт

ПО1 - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО2 - оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО3 - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО4 - подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков, десертов и

кулинарных изделий;

ПО5 - разработки меню, ассортимента блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО6 - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО7 - приготовления и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, десертов, напитков и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПО8 - контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

ПО9 - презентации готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

Производственная практика направлена на:

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Подготовка инвентаря. Оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания. Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – ПК 1.1-ПК 1.4;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 2.1-ПК 2.8;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 3.1-ПК3.7;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 4.1-ПК 4.6;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 5.1-ПК 5.6.

- формирование общих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 3 семестре