

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.08.2022 19:28:33
Уникальный программный ключ:
71183e1134e71a61b206d480271b3ca97566

Аннотация

Учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар), программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика входит в состав профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

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

всего на УП по ПМ.07 - 72 часа.

Цель учебной практики: формирование и развитие у обучающихся первоначального практического опыта.

Задачи учебной практики: обобщение и систематизация знаний и умений, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.07.

С целью овладения видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

- приобрести первоначальный 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;

уметь:

У1 - размножить и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи;

У1 - изменять ассортимент блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

У2 - готовить блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

У3 - комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У4 - творчески оформлять блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия,

используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

У5 - готовить и презентовать блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У6 - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий;

У7 - составлять калькуляцию на блюда, напитки, десерты и кулинарные изделия;

У8 - проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

У9 - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;

У10 - организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий.

Основные разделы учебной практики:

Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Тема 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий.

Тема 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом типа питания, вида и свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Тема 4. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Тема 5. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление соусов, супов.

Тема 6. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 7. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление горячих блюд из мяса, птицы.

Тема 8. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление горячих блюд из рыбы, творога, яиц.

Тема 9. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление хлеба, сдобных хлебобулочных изделий.

Тема 10. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Приготовление сладких блюд и напитков. Приготовление кондитерских изделий.

Тема 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Тема 12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения: комплексный дифференцированный зачет в 7-ом семестре.