

Аннотация

Производственной практики ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных продуктов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов программы подготовки специалистов среднего звена

Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося ПМ.01 .01 – 72 часа.

МДК.01.01-36 часов,

МДК 01.02-36 часов.

Основные разделы и темы дисциплины:

1. Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охраны труда и техники безопасности.
2. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
3. Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов в рыбном и мясном цехах:
4. Организация и проведение подготовки рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы в мясном цехе:
5. Осуществление обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
6. Осуществление обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
7. Обработка различными методами экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление из полуфабрикатов сложного ассортимента.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
10. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
11. Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.
12. Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа. характеристики, отчёта по практике, дневника.

В результате изучения производственной практики по ПМ.01 М.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента должен:

иметь первоначальный практический опыт

ПО1 - разработки ассортимента кулинарных полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья. продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря.

