

Аннотация

Производственной практики ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Производственная практика ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося ПМ.02.01 – 144 часа.

Основные разделы и темы дисциплины:

1. Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охраны труда и техники безопасности
2. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.
4. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы и птицы.
5. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.
6. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
7. Приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
8. Декорирование блюд сложными холодными соусами.
9. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
10. Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
11. Сервировка и оформление канале, легких и сложных холодных закусок.
12. Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.
13. Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.

В результате изучения производственной практики по ПМ.02 МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента должен:

иметь практический опыт

ПО1 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО6 - контроля качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контроля хранения и расхода продуктов;

