

Аннотация

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

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

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

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

всего на УП МДК 01.02 - 36 часов.

Учебная практика УП МДК 01.02 проводится концентрированно в 4-ом семестре после полного освоения МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Основные разделы и темы дисциплины:

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Тема 2.1. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов и подготовка к реализации.

Тема 2.2. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья и подготовка к реализации

Тема 2.3. Обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовка к реализации.

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

иметь 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, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

ПО5 - упаковки, хранения кулинарных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности;

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

Учебная практика направлена на:

- формирование **умений:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 4 семестре

Разработчик:
Преподаватель



З.А. Бжассо

Председатель ЦИК сервиса, экономики
и управления


(подпись)

М.А. Негуч