

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзов Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 21.08.2023 04:08:40
Уникальный программный ключ:
2a04b1b882d7ed7f479cb266eb4aaad6bea849

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММ ПРАКТИКИ

ОСНОВНОЙ профессиональной образовательной программы

подготовки специалистов среднего звена

по специальности **08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений**

Учебная практика по МДК 03.01. Управление деятельностью структурных подразделений при выполнении строительно-монтажных работ, эксплуатации и реконструкции зданий и сооружений

Учебная практика по МДК 04.01. «Эксплуатация зданий» является частью ОПОП ПССЗ по специальности 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Учебная практика по УП 01.01. и УП 03.01 проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

В результате прохождения учебной практики по профилю специальности по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

уметь:

- обеспечивать наличие, контролировать получение строительных материалов ;
- контролировать использование строительных материалов;
- составлять заявку и обеспечивать получение материалов при строительстве зданий и сооружений;
- оценивать качество и безопасность возведения зданий и сооружений;
- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении строительно-монтажных работ

Производственная практика по УП 01.01. и УП 03.01

Производственная практика по УП 01.01. и УП 03.01 является частью ОПОП ПССЗ по специальности 08.02.01 Эксплуатация зданий и сооружений.

Практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, получение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению отдельных специальных дисциплин. Учебная практика проводится в учебных кабинетах факультета СПО ДГТУ ДГТУ в г. Махачкала и в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

- Оценивать наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями основных продуктов;
- оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - знать организацию хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил продуктов;
- знать правила оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

Иметь практический опыт:

- организации и выполнения подготовительных работ на строительной площадке;
- организации и выполнения строительно-монтажных, ремонтных работ и работ по реконструкции строительных объектов;
- определения и учета выполняемых объемов работ и списанию материальных ресурсов;
- осуществления мероприятий по контролю качества выполняемых работ;

Уметь:

- читать генеральный план;
- читать геологическую карту и разрезы;
- читать разбивочные чертежи;
- осуществлять геодезическое обеспечение в подготовительный период;
- осуществлять подготовку строительной площадки в соответствии с проектом организации строительства и проектом производства работ;
- осуществлять производство строительно-монтажных, ремонтных работ и работ по реконструкции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, требованиями контракта, рабочими чертежами и проектом производства работ;
- вести исполнительную документацию на объекте;
- составлять отчетно-техническую документацию на выполненные работы;
- осуществлять геодезическое обеспечение выполняемых технологических

операций;

- обеспечивать приемку и хранение материалов, изделий, конструкций в соответствии с нормативно-технической документацией;
- разделять машины и средства малой механизации по типам, назначению, видам выполняемых работ;
- использовать ресурсно-сберегающие технологии при организации строительного производства;
- проводить обмерные работы;
- определять объемы выполняемых работ;
- вести списание материалов в соответствии с нормами расхода;
- обеспечивать безопасное ведение работ при выполнении различных производственных процессов;
- осуществлять входной контроль поступающих на объект строительных материалов, изделий и конструкций с использованием статистических методов контроля;
- вести операционный контроль технологической последовательности производства работ, устраняя нарушения технологии и обеспечивая качество строительно-монтажных работ в соответствии с нормативно-технической документацией;
- вести геодезический контроль в ходе выполнения технологических операций;
- оформлять документы на приемку работ и исполнительную документацию (исполнительные схемы, акт на скрытые работы и т.д.) с использованием информационных технологий

Знать:

- порядок отвода земельного участка под строительство и правила землепользования;
- основные параметры состава, состояния грунтов, их свойства, применение;
- основные геодезические понятия и термины, геодезические приборы и их назначение;
- основные принципы организации и подготовки территории; технические возможности и использование строительных машин и оборудования;
- особенности сметного нормирования подготовительного периода строительства;
- схемы подключения временных коммуникаций к существующим инженерным сетям;
- основы электроснабжения строительной площадки;
- последовательность и методы выполнения организационно-технической подготовки строительной площадки;
- методы искусственного понижения уровня грунтовых вод;
- действующую нормативно-техническую документацию на производство и приемку выполняемых работ;
- технологию строительных процессов;
- основные конструктивные решения строительных объектов;
- особенности возведения зданий и сооружений в зимних и экстремальных условиях, а также в районах с особыми геофизическими условиями;
- способы и методы выполнения геодезических работ при производстве строительно-монтажных работ;

- свойства и показатели качества основных конструктивных материалов и изделий;
- основные сведения о строительных машинах, об их общем устройстве и процессе работы;
- рациональное применение строительных машин и средств малой механизации;
- правила эксплуатации строительных машин и оборудования;
- современную методическую и сметно-нормативную базу ценообразования в строительстве;
- особенности работы конструкций;
- правила безопасного ведения работ и защиты окружающей среды;
- правила исчисления объемов выполняемых работ;
- нормы расхода строительных материалов, изделий и конструкций по выполняемым работам;
- правила составления смет и единичные нормативы;
- энергосберегающие технологии при выполнении строительных процессов;
- допустимые отклонения на строительные изделия и конструкции в соответствии с нормативной базой;
- нормативно-техническую документацию на производство и приемку строительно-монтажных работ;
- требования органов внешнего надзора;
- перечень актов на скрытые работы;
- перечень и содержание документов, необходимых для приемки объекта в эксплуатацию; метрологическое обеспечение средств измерений и приемку строительно-монтажных работ.

ПП.01.01 Производственная практика

иметь практический опыт:

- подбора строительных конструкций и материалов;
- выполнения расчетов по проектированию строительных конструкций, оснований разработки узлов и деталей конструктивных элементов зданий;
- разработки архитектурно-строительных чертежей;
- выполнения расчетов по проектированию строительных конструкций, оснований;
- составления и описания работ, спецификаций, таблиц и другой технической документации для разработки линейных и сетевых графиков производства работ;
- разработки и согласования календарных планов производства строительных работ на объекте капитального строительства;
- разработки карт технологических и трудовых процессов;

уметь:

- читать проектно-технологическую документацию;
- пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения;
- определять глубину заложения фундамента;
- выполнять теплотехнический расчет ограждающих конструкций;
- подбирать строительные конструкции для разработки архитектурно-

строительных чертежей;

- выполнять расчеты нагрузок, действующих на конструкции;
- строить расчетную схему конструкции по конструктивной схеме;
- выполнять статический расчет;
- проверять несущую способность конструкций;
- подбирать сечение элемента от приложенных нагрузок;
- выполнять расчеты соединений элементов конструкции;
- читать проектно-технологическую документацию;
- пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения;
- определять номенклатуру и осуществлять расчет объемов (количества) и графика поставки строительных материалов, конструкций, изделий, оборудования и других видов материально-технических ресурсов в соответствии с производственными заданиями и календарными планами производства строительных работ на объекте капитального строительства;
- разрабатывать графики эксплуатации (движения) строительной техники, машин и механизмов в соответствии с производственными заданиями и календарными планами производства строительных работ на объекте капитального строительства;
- определять состав и расчёт показателей использования трудовых и материально-технических ресурсов;
- заполнять унифицированные формы плановой документации распределения ресурсов при производстве строительных работ;
- определять перечень необходимого обеспечения работников бытовыми и санитарно-гигиеническими помещениями.

знать:

- виды и свойства основных строительных материалов, изделий и конструкций, в том числе применяемых при электрозащите, тепло- и звукоизоляции, огнезащите, при создании решений для влажных и мокрых помещений, антивандальной защиты;
- конструктивные системы зданий, основные узлы сопряжений конструкций зданий;

требования к элементам конструкций здания, помещения и общего имущества многоквартирных жилых домов, обусловленных необходимостью их доступности и соответствия особым потребностям инвалидов;

- принципы проектирования схемы планировочной организации земельного участка;

международные стандарты по проектированию строительных конструкций, в том числе информационное моделирование зданий (BIM-технологии);

- способы и методы планирования строительных работ (календарные планы, графики производства работ);
- виды и характеристики строительных машин, энергетических установок, транспортных средств и другой техники;
- требования нормативных правовых актов и нормативных технических документов к составу, содержанию и оформлению проектной документации в составе проекта организации строительства ведомости

потребности в строительных конструкциях изделиях, материалах и оборудовании, методы расчетов линейных и сетевых графиков, проектирования строительных генеральных планов;

- графики потребности в основных строительных машинах, транспортных средствах и в кадрах строителей по основным категориям;
- особенности выполнения строительных чертежей;
- графические обозначения материалов и элементов конструкций;
- требования нормативно-технической документации на оформление строительных чертежей;
- требования к элементам конструкций здания, помещения и общего имущества многоквартирных жилых домов, обусловленных необходимостью их доступности и соответствия особым потребностям инвалидов.

Учебная практика по МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, получение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению отдельных специальных дисциплин. С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен приобрести первоначальный практический опыт по организации рабочих мест, подготовки оборудования, сырья, материалов для приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, контролю качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контролю хранения и расхода продуктов.

Результатами освоения компетенций станут: формирование прочных знаний в областитехнологических способов обработки пищевого сырья и материалов, конструкций современного оборудование для бланширования, варки, запекания, жарки, способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правил разработки технологических карт, расчета рецептур, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

Производственная практика по МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Производственная практика по МДК.02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Цель производственной практики: является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими практических навыков и компетенций, необходимых в будущей производственной деятельности; овладение основами современных технологий и навыками в области ведения технологических процессов, приобретение опыта организаторской и управленческой работы.

Задачи практики: изучение особенностей функционирования и структуры предприятий отрасли; ознакомление с нормативной базой, регламентирующей деятельность по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; правилами техники безопасности, производственной санитарии, технологией приготовления, основным оборудованием.

Результатами освоения компетенций станут: формирование прочных знаний правил составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды; ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Программа практики имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

Учебная практика по МДК 06.01 «Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни»

Учебная практика по МДК.06.01 «Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни» является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций. Практика направлена на получение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, подготовку к углубленному изучению отдельных специальных дисциплин

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен приобрести первоначальный практический опыт по разработке ассортимента блюд национальной и зарубежной кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Результатами освоения компетенций станут: формирование прочных знаний правил контроля, хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, организации и проведения подготовки рабочих мест, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; правил приготовления и оформления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни

Программа практики имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

Производственная практика по МДК 06.01 «Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни»

Производственная практика по МДК.06.01 «Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни» является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Цель производственной практики: является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими практических навыков и компетенций, необходимых в будущей производственной деятельности; овладение основами современных технологий и навыками в области приготовления, подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни.

Задачи практики: изучение особенностей приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента кухни различных стран мира – европейской, азиатской, восточной, с основным применяемым оборудованием, инвентарем; с особенностями используемых продуктов питания, пряностями, приправами.

Результатами освоения компетенций станут: формирование прочных знаний ассортимента, правил приготовления, эстетичного оформления и эстетичной подачи горячей, холодной кулинарной продукции, кондитерских и мучных

изделий национальной и зарубежной кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Программа практики имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

Программа учебной практики по МДК 08.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Учебная практика по МДК 08.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводится в учебных кабинетах колледжа филиала ДГТУ в г. Махачкала или в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Учебная практика по МДК 08.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

Учебная практика по МДК 08.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате прохождения учебной практики по профилю специальности по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- планировать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска, оформлять результаты поиска;
- виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации питания;
- методы эффективного планирования работы бригады/команды;
- методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
- методы эффективной организации работы бригады/команды;
- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
- психологические типы характеров работников.

Производственная практика по МДК 08.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Производственная практика по МДК 08.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, получение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению отдельных специальных дисциплин. Производственная практика по МДК 08.01. «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате прохождения производственной практики по профилю специальности по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

- рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- планировать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
- организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
- психологические типы характеров работников.

Производственная практика МДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Цели освоения профессионального модуля:

- приобрести первоначальный практический опыт по:
- организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;
- осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;
- осуществление разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

Место МДК в учебном плане: Междисциплинарный курс принадлежит к профессиональному модулю, который относится к профессиональному циклу.

Формируемые компетенции: ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 4.1-4.6

Содержание профессионального модуля:

В период учебной практике студенты осваивают виды работ: 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. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,

полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. 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.

Производственная практика МЛК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента

Цели освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт по:

-организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

- осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

- осуществление разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;**МестоМДК в учебном плане:** Междисциплинарный курс принадлежит к профессиональному модулю, который относится к профессиональному циклу.

Формируемые компетенции: ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 5.1-5.5

Содержание профессионального модуля:

В период производственной практике студенты выполняют виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. Личная гигиена повара и кондитера. Организация санитарно-пищевого надзора. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Порядок обработки внутри цеховой тары для кондитерских изделий. 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 организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования). Сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий. Рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

ПП.02.01 Производственная практика

С целью овладения профессиональным видом деятельности - выполнение технологических процессов на объекте капитального строительства и достижения задач образовательной программы, студент в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке строительной площадки, участков производств строительных работ и рабочих мест в соответствии с требованиями технологического процесса, охраны труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды;
- определении перечня работ по обеспечению безопасности строительной площадки;
- организации и выполнении производства строительно-монтажных, в том числе отделочных работ, работ по тепло- и звукоизоляции, огнезащите и антивандальной защите на объекте капитального строительства;
- определении потребности производства строительно-монтажных работ, в том числе отделочных работ, на объекте капитального строительства в материально-технических ресурсах;
- оформлении заявки, приемке, распределении, учёте и хранении материально-технических ресурсов для производства строительных работ;
- контроле качества и объема количества материально-технических ресурсов для производства строительных работ;
- разработке, планировании и контроле выполнения оперативных мер, направленных на исправление дефектов результатов однотипных строительных работ;
- составлении калькуляций сметных затрат на используемые материально-технические ресурсы;
- составлении первичной учетной документации по выполненным строительно-монтажным, в том числе отделочным работам в подразделении

строительной организации;

- представлении для проверки и сопровождении при проверке и согласовании первичной учетной документации по выполненным строительно-монтажным, в том числе отделочным работам;

- контроле выполнения мероприятий по обеспечению соответствия результатов строительных работ требованиям нормативных технических документов и условиям договора строительного подряда;

- планировании и контроле выполнения мер, направленных на предупреждение и устранение причин возникновения отклонений результатов выполненных строительных работ от требований нормативной технической, технологической и проектной документации;

уметь:

- планировать и разметку участка производства строительных работ на объекте капитального строительства;

- осуществлять планировку и разметку участка производства строительных работ на объекте капитального строительства;

- осуществлять производство строительно-монтажных, в том числе отделочных работ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, требованиями договора, рабочими чертежами и проектом производства работ;

- осуществлять документальное сопровождение производства строительных работ (журналы производства работ, акты выполненных работ);

- осуществлять визуальный и инструментальный (геодезический) контроль положений элементов, конструкций, частей и элементов отделки объекта капитального строительства (строения, сооружения), инженерных сетей;

- обеспечивать приемку и хранение материалов, изделий, конструкций в соответствии с нормативно-технической документацией;

- формировать и поддерживать систему учетно-отчетной документации по движению (приходу, расходу) материально-технических ресурсов на складе;

- распределять машины и средства малой механизации по типам, назначению, видам выполняемых работ;

- проводить обмерные работы;

- определять объемы выполняемых строительно-монтажных, в том числе и отделочных работ;

- осуществлять документальное оформление заявки, приемки, распределения, учета и хранения материально-технических ресурсов (заявки, ведомости расхода и списания материальных ценностей);

- распознавать различные виды дефектов отделочных, изоляционных и защитных покрытий по результатам измерительного и инструментального контроля;

- определять перечень работ по обеспечению безопасности

участка производства строительных работ;

- вести операционный контроль технологической последовательности производства строительно-монтажных, в том числе отделочных работ, устраняя нарушения технологии и обеспечивая качество строительных работ в соответствии с нормативно-технической документацией;

- осуществлять документальное сопровождение результатов операционного контроля качества работ (журнал операционного контроля качества работ, акты скрытых работ, акты промежуточной приемки ответственных конструкций);

- калькулировать сметную, плановую, фактическую себестоимость строительных работ на основе утвержденной документации;

- определять величину прямых и косвенных затрат в составе сметной, плановой, фактической себестоимости строительных работ на основе утвержденной документации;

- оформлять периодическую отчетную документацию по контролю использования сметных лимитов.

знать:

- требования нормативных технических документов, определяющих состав и порядок обустройства строительной площадки;

- требования нормативных технических документов к производству строительно-монтажных, в том числе отделочных работ на объекте капитального строительства;

- технологии производства строительно-монтажных работ; в том числе отделочных работ, работ по тепло- и звукоизоляции, огнезащите и антивандальной защите;

- технологии, виды и способы устройства систем электрохимической защиты;

- технологии катодной защиты объектов;

- этапы выполнения содержания и основные этапы геодезических разбивочных работ;

- методы визуального и инструментального контроля качества и объемов (количества) поставляемых материально-технических ресурсов;

- правила транспортировки, складирования и хранения различных видов материально-технических ресурсов;

- требования нормативной технической и проектной документации к составу и качеству производства строительных работ на объекте капитального строительства;

- методы определения видов, сложности и объемов строительных работ и производственных заданий;

- требования нормативной технической и технологической документации к составу и содержанию операционного контроля строительных процессов и (или) производственных операций при производстве строительно-монтажных, в том числе отделочных работ;

- требования законодательства Российской Федерации к порядку приёма-передачи законченных объектов капитального строительства и этапов комплексов работ;
- требования нормативных технических документов к порядку приемки скрытых работ и строительных конструкций, влияющих на безопасность объекта капитального строительства;
- методы и средства инструментального контроля качества результатов производства строительно-монтажных, в том числе отделочных работ;
- технические условия и национальные стандарты на принимаемые работы;
- особенности производства строительных работ на опасных, технически сложных и уникальных объектах капитального строительства;
- нормы по защите от коррозии опасных производственных объектов, а также межгосударственные и отраслевые стандарты;
- правила и порядок наладки и регулирования контрольно-измерительных инструментов, оборудования электрохимической защиты;
- порядок оформления заявок на строительные материалы, изделия и конструкции, оборудование (инструменты, инвентарные приспособления), строительную технику (машины и механизмы);
- схемы операционного контроля качества строительно-монтажных, в том числе отделочных работ;
- рациональное применение строительных машин и средств малой механизации;
- правила содержания и эксплуатации техники и оборудования;
- современную методическую и сметно-нормативную базу ценообразования в строительстве;
- правила ведения исполнительной и учетной документации при производстве строительных работ;
- порядок составления внутренней отчетности по контролю качества строительно-монтажных, в том числе отделочных работ;
- методы и средства устранения дефектов результатов