

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович

Должность: Ректор

Дата подписания: 16.06.2024

Уникальный программный ключ:

5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММ ПРАКТИКИ

основной профессиональной образовательной программы

подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная практика по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Учебная практика по модулю является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Учебная практика по модулю 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 хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;
- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- 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, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления полуфабрикатов;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
- методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;

- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов.

Производственная практика по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Производственная практика по модулю 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 осознанному и углубленному изучению дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов».

Производственная практика по модулю 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.

Производственная практика по модулю направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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;
- выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;
- уметь взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- знать изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и

кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

- приготавливать полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;

- выбирать с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда;

- оценивать качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос;

- хранить полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков;

- знать правила порционирования (комплектования) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

- знать правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;

- выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционирование (комплектование), полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разрабатывать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- рассчитывать стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- консультировать потребителей, оказывать им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку 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.

Учебная практика по модулю ПМ.02.01 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

Практика направлена на формирование у студента профессиональных компетенций, получение практического опыта по каждой дисциплине из вида профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению дисциплин междисциплинарного курса. 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 области технологических способов обработки пищевого сырья и материалов, конструкций современного оборудования 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 модулю ПМ.02.01 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

Производственная практика по модулю 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 рецептур, 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 модулю ПМ0.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика 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 обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Учебная практика проводится в учебных кабинетах факультета СПО в г. Махачкала или в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Учебная практика 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 направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется

для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт по:
- 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;
- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

В результате освоения программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт.

Производственная практика по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Производственная практика 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 обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Производственная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и

контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно производственная практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен приобрести первоначальный практический опыт по:

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

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов;

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

В результате освоения программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт.

Учебная практика по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Учебная практика проводится в учебных кабинетах факультета СПО

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 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 направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт.

Производственная практика по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Производственная практика 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 обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

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

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт.

Учебная практика по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Учебная практика является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Учебная практика проводится в учебных кабинетах факультета СПО в г. Махачкала или в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Учебная практика 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 направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с

изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Производственная практика по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

- осуществление разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.

Место производственной практики в учебном плане принадлежит к профессиональному модулю, который относится к профессиональному циклу.

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 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, санитарно-гигиенических 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.

Учебная практика по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

Учебная практика по модулю 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 модулю 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 модулю направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими 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 модулю ПМ.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала

Производственная практика по модулю 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 и профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению дисциплины МДК.06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала»

Производственная практика по модулю направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими 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.

Учебная практика по модулю ПМ.07.01 Выполнение работ по профессии Повар

Учебная практика 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 профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса

Учебная практика проводится в учебных кабинетах факультета СПО 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 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 направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

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

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

- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента;

- контролю качества и безопасности кулинарных полуфабрикатов, контролю хранения и расхода продуктов.

В результате прохождения учебной практики по профилю специальности по виду профессиональной деятельности обучающимся осваиваются умения, знания и практический опыт.

Производственная практика по модулю ПМ.07.01 Выполнение работ по профессии Повар

Производственная практика по модулю «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» 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 обучающегося профессиональных компетенций, получение практического опыта по профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Производственная практика проводится в г. Махачкала в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно производственная практика включает три элемента: вводный инструктаж,

задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется для последующего освоения ими профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен приобрести практический опыт по:

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

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

- 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;

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

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

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

В результате освоения программы производственной практики по профилю специальности по видам профессиональной деятельности обучающимся осваиваются умения, знания и практический опыт.