

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:45:34
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
В ФОРМЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

индекс и наименование практики по ОПОП

Практика **УП 01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

код и полное наименование специальности

СПО на базе основного общего образования,

уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

Факультет **среднего профессионального образования,**

наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра **технология пищевых производств, общественного питания и товароведения**

Форма обучения **очная**

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик М.С. Загирова
« 16 » 09 2022 г.
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Зав. кафедрой, за которой закреплена практика
Демирова А.Ф.
подпись Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2022 г.

Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности
Демирова А.Ф.
подпись Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2022 г.

Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 20.09 2022 года, протокол № 1.

Председатель предметной (цикловой) комиссии
Демирова А.Ф.
подпись Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(ФИО уч. степень, уч. звание)
« 20 » 09 2022 г.

Декан факультета М.М. Абдусаламова
М.М. Абдусаламова
ФИО

Начальник ОПиСТВ Э.Б. Агуева
Э.Б. Агуева
ФИО

Проректор по УР Н.Л. Баламирзоев
Н.Л. Баламирзоев
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Учебная практика является частью ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

- Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебной практики

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей образовательной программы СПО по основным видам деятельности и в соответствии с ФГОС СПО;

- выполнение работ по специальности, характерных для поваров.

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
<u>ПМ. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u>	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

1.2.2. В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

Код компетенции	Умения	Знания	Практический опыт
Вид деятельности - 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	Использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; правила личной	Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

<p>для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять наличие запасов и расход продуктов; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать наличие,</p>	<p>гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов; качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; правила электробезопасности, пожарной безопасности; возможные последствия несоблюдения технологически процессов и</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
--	--	---	--

	<p>контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; соответствие технологическим требованиям; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; оценивать эффективность использования оборудования; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы</p>	<p>производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); основные пищевые инфекции и пищевые отравления; правила охраны труда в организациях питания.</p>	
--	--	--	--

	технологического оборудования		
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>соблюдать личную гигиену;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к</p>	<p>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения</p>	<p>Подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>

	безопасности готовой продукции.	обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	
--	---------------------------------	---	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной практики

Всего - 72 часа,

в том числе:

Учебная практика проводится во третьем семестре.

Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет с оценкой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального модуля	Объём нагрузки, час	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1, ПК 1.2	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	Изучение инструктажа по технике безопасности, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	Тема 1. Подготовка к работе, инструктаж по технике безопасности, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами	8
				Тема 2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8

				Тема 3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	8
				Тема 4. Обработка и подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)	10
				Тема 5. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	10
				Тема 6. Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы и организация технологического процесса	10
				Тема 7. Обработка и подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов	10
				Тема 8. Расчеты сырья для изготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы (работа с нормативной документацией)	8
				Всего	72

2.2 Тематический план и содержание учебной практики

Профессиональный модуль и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1. Подготовка к работе, инструктаж по технике безопасности, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>1. Требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования</p> <p>2. Охрана труда на предприятиях общественного питания</p> <p>3. Правила безопасности использования инвентаря</p>	8
Тема 2. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов сырья для изготовления полуфабрикатов. Проведение расчетов сырья и полуфабрикатов по формулам.</p>	8
Тема 3. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p>1. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.</p> <p>2. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества</p>	8

	<p>продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.</p> <p>3. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом стандартов чемпионата «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело».</p>	
<p>Тема 4. Обработка и подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы (промывка, очистка, простая и сложная нарезка)</p>	<p>1. Отработка приемов сложной нарезки овощей. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.</p> <p>2. Расчет массы традиционных, экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего использования.</p>	10
<p>Тема 5. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов</p>	<p>1. Схема механической обработки и методы обработки мяса для мясных блюд, способы минимизации отходов при подготовке мяса.</p> <p>2. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>3. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>4. Расчет массы сырья для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента. Расчет массы сырья для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса для блюд сложного ассортимента.</p>	10
<p>Тема 6. Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы и организация технологического процесса</p>	<p>1. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>2. Выбор способов приготовления в зависимости от</p>	10

	<p>вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо, тельного.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.</p>	
<p>Тема 7. Обработка и подготовка птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, разработки ассортимента полуфабрикатов</p>	<p>1. Организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента, используя различные способы и приемы: рулеты из птицы, приготовление полуфабрикатов из кнельной массы. Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы.</p> <p>2. Современные методы приготовления полуфабрикатов из птицы. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы для блюд сложного ассортимента.</p>	10
<p>Тема 8. Расчеты сырья для изготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы (работа с нормативной документацией)</p>	<p>1. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из овощей</p> <p>2. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы</p> <p>3. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из мяса</p> <p>4. Расчет количества отходов и выхода полуфабрикатов из птицы.</p>	8
Всего		72
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики осуществляется с использованием специальных помещений (в соответствии с ФГОС и ОПОП): учебная лаборатория «Учебная кухня университета».

Оборудование учебной лаборатории:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер,
- мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер; соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина и др.

3.1.1. Основная литература:

1. Рагель С.И. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / С.И. Рагель. – [2-е изд., испр. и доп.]. – Минск: РИПО, 2021. – 570 с.; ил. [16 л.] – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=107> (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-73-9
2. Светлович Д.В. Технология приготовления пищи. Рабочая тетрадь: пособие / Д.В. Светлович. – Минск: РИПО, 2021. – 167 с.; ил. – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=11153> (дата обращения: 18.04.2024). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-7253-88-3
3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.
5. Алексей Богданов: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Учебное пособие <https://www.labyrinth.ru/books/830869/>

3.1.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Электронно-библиотечная система издательства «ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru>
2. www.consultant.ru — Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
3. www.garant.ru – Информационно-правовой портал
4. www.minfin.ru — Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
5. www.nalog.ru — Официальный сайт Федеральной налоговой службы
6. banki.ru – Финансовый информационный портал

3.1.3. Дополнительная литература:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
3. Еремеева Н.Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Еремеева Н.Б. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://doi.org/10.23682/106828>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, знания и практический опыт в рамках вида деятельности)	Формы и методы контроля и оценки
Вид деятельности –1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
<p>Умения:</p> <p style="text-align: center;">ПК 1.1.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использовать лабораторное оборудование; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; -определять наличие запасов и расход продуктов; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности в процессе работы; -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -соответствие технологическим требованиям; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; -оценивать эффективность использования оборудования; -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. <p style="text-align: center;">ПК 1.2.</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.</p> <p>Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики).</p> <p>Зачет с оценкой в форме защиты отчета по учебной практике.</p>

управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- соблюдать личную гигиену;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания:

ПК- 1.1

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- возможные последствия несоблюдения технологически процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- порядок и правила оказания первой помощи;
- правила охраны труда в организациях питания;

ПК- 1.2

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья;
- выполнение работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обеспечении, инструктирования поваров, потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых

<p>полуфабрикатов.</p>	
<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов. 	