

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.07.01 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)*

Разработчики: Кухаренкова Надежда Алексеевна, Козлова Светлана Николаевна

УП.07 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения УП.07.01 обучающийся должен освоить общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения УП.07.01 обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.3. Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.4. Организовывать подготовку птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

ПК 7.15. Осуществлять выбор по кулинарному использованию продовольственных товаров.

ПК 7.16. Организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров

ПК 7.17. Идентифицировать продовольственные товары по ассортиментной принадлежности и товарному сорту.

В результате освоения УП.07.01 обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, для простых и основных блюд;
- обработки и нарезки овощей, грибов для простых и основных блюд;
- расчета массы овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- оценки качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- расчета количества сырья, определения количества порций при приготовлении блюд простой и основной кулинарной продукции с учетом

сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов;

В результате освоения УП.07.01 обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ;
- соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции;
- соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;
- работать со стандартами и другими нормативными документами на пищевые продукты;
- диагностировать дефекты.

В результате освоения УП.07.01 обучающийся должен знать:

- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов, мяса, рыбы, птицы;
- виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
- требования к качеству обработанных традиционных видов овощей, грибов, предназначенных для различных видов нарезки и формовки;
- виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов;
- способы минимизации отходов по нарезке и обработке традиционных видов овощей и грибов;
- правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности;
- технику нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных овощей, луковичных овощей, томатных, тыквенных овощей; технику формовки и подготовки их для фарширования;
- основные характеристики, требования к качеству и пищевую ценность различных видов рыб, мяса, птицы;
- правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;
- примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов;
- технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

- правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, дичи с учетом требований техники безопасности;
- способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;
- технологию приготовления маринадов для основных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- товароведные характеристики пищевых продуктов;
- оценку качества продуктов;
- упаковку, маркировку, факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество.

Количество часов на освоение программы практики

Программа производственной практики УП 07.01 рассчитана на **72 часа**

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачёт

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.07.01
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО
ПРОФЕССИИ ПОВАР**

*Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)*

Разработчики: Кухаренкова Надежда Алексеевна, Козлова Светлана Николаевна

ПП.07.01 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения ПП.07 обучающийся должен освоить общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения ПП.07.01 обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 7.5. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных супов.

ПК 7.6. Организовывать процесс приготовления и приготовление основных горячих и холодных соусов.

ПК 7.7. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

ПК 7.8. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из рыбы.

ПК 7.9. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.

ПК 7.10. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из птицы.

ПК 7.11. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных блюд из яиц и творога.

ПК 7.12. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных холодных блюд и закусок.

ПК 7.13. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных десертов и напитков.

ПК 7.14. Организовывать процесс приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий.

В результате освоения ПП.07.01 обучающийся должен иметь практический опыт:

- приготовления основных супов, соусов;
- приготовления простых и основных блюд из овощей и грибов;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;

- приготовления простых и основных блюд из рыбы;
- приготовления простых и основных блюд из мяса и птицы;
- приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
- приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

В результате освоения ПП.07.01 обучающийся должен уметь:

- использовать различные технологические процессы приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога и сыра; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- определять органолептическим способом правильность приготовления блюд и их готовность для подачи;
- сервировать и оформлять блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- обеспечивать правильный температурный и временной режим при хранении блюд, предназначенных для последующего использования;
- диагностировать дефекты.

В результате освоения ПП.07.01 обучающийся должен знать:

- ассортимент простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- требования к качеству готовых блюд;
- технологический процесс приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, макаронных изделий; основных супов и соусов, простых и основных блюд из рыбы; простых и основных блюд из мяса; простых и основных блюд из яиц, творога; простых и основных холодных закусок и блюд; простых и основных десертов и напитков; простых и основных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- температурный и санитарный режимы приготовления блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых и основных блюд, правила их эксплуатации с учетом требований техники безопасности;
- органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленной простой и основной кулинарной продукции;
- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;
- требования к безопасности хранения приготовленных блюд;
- упаковку, маркировку, факторы, обеспечивающие и сохраняющие качество.

Количество часов на освоение программы практики

Программа производственной практики ПП 07.01 рассчитана на **468 часов**

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачёт