

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики по профилю повар является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВДП): технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики:

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений студентов по изучаемой профессии;  
развитие общих и профессиональных компетенций;  
освоение современных производственных технологий приготовления;  
адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

### Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках студент должен **приобрести практический опыт работы:**

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и

производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего - 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 05. -72 часа

## 2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является освоение студентами профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

