

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

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 холодных блюд и закусок

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;
- иметь практический опыт:
- подготовки сырья и приготовления блюд и гастрономических продуктов

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок
- готовить и оформлять холодные блюда и закуски

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных блюд и закусок
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря ,правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего – 36 часов, в том числе:
в рамках освоения ПМ 06. -36 часов.

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 холодных блюд и закусок.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
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).