

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

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 сладких блюд и напитков

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 сладких блюд и напитков

Уметь:

- Соблюдать условия хранения быстрозамороженных ягод и фруктов и мороженого промышленного производства с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым холодным и горячим сладким блюдам.
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд.
- Соблюдать технологию приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
- Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность простых холодных и горячих сладких блюд для подачи.
- Сервировать и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении простых холодных и горячих сладких блюд.

Знать:

- Ассортимент простых горячих напитков.
- Характеристики основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков и какао.
- Правила хранения основных продуктов, используемых для приготовления чая, кофе, кофейных напитков и какао.
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим напиткам.
- Требования к качеству простых горячих напитков.
- Методы приготовления простых горячих напитков: заваривание, доведение до кипения, процеживание, смешивание, растирание, отстаивание, порционирование.
- Температурный режим и правила приготовления для разных типов основных продуктов.
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых горячих напитков.
- Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых горячих напитков с учетом требований техники безопасности при: заваривании, доведении до кипения, процеживании, смешивании, растирании, отстаивании, порционировании.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего – 36 часов, в том числе:
в рамках освоения ПМ. 07 - 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 сладких блюд и напитков

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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).

