

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной 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 рыбы

1.2. Цели и задачи учебной 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 учебной практики

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

-обработки сырья;

-иметь практический опыт:

-подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы

уметь:

-проверять органолептическим способом качество блюд из рыбы

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы

-готовить и оформлять блюд из рыбы

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из рыбы

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из рыбы

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из рыбы

-правила проведения бракеража;

-правила охлаждения и хранения блюд из рыбы, температурный режим хранения;

-требования к качеству блюд из рыбы;

-способы сервировки и варианты оформления;

-температуру подачи блюд из рыбы;

-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 04. -36 часов

2. Результаты освоения программы учебной 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 рыбы.

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление и подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
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).

