

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

## **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 холодных блюд и закусок

## **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 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 учебной практики:**

Всего –36 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ 06. -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 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).

