

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.10.2021 19:42:35

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaafde37a2a301

АННОТАЦИЯ

рабочей программы производственной практики ПП.06 профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

уровень подготовки - базовый

Квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Цели производственной практики (практики по профилю специальности):

Целями производственной практики (практики по профилю специальности) являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

2. Задачи производственной практики (практики по профилю специальности):

- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование практических умений и навыков;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий ресторанного бизнеса различных организационно-правовых форм.

3. Место производственной практики в структуре ПССЗ

Производственная практика (практика по профилю специальности) является частью профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих - единицы ПССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар".

4. В результате отработки производственной практики (практики по профилю специальности) обучающиеся должны освоить следующие профессиональные и общие компетенции, приобрести практические умения и навыки, и практический опыт:

профессиональные и общие компетенции:

7.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

практические умения и навыки:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля выполнения помощником повара заданий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- нарезки и формовки овощей и фруктов
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок
- приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов
- приготовления и оформления блюд из рыбы
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий
- приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
- приготовления и оформления холодных и горячих десертов

- приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- контроля хранения и расхода продуктов на производстве
- контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.

5. Общая трудоёмкость производственной практики (практики по профилю специальности) составляет 108 часов.

В рабочей программе представлены:

- место и время проведения производственной практики;
- структура и содержание производственной практики;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике;
- формы промежуточной аттестации (по итогам практики);
- материально-техническое обеспечение производственной практики.

Содержание рабочей программы производственной практики полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

6. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт (комплексный).