

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.10.2021 19:42:43

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c007079301de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной практики УП.07 профессионального модуля ПМ.07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

уровень подготовки - базовый

Квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Цели учебной практики:

Целями учебной практики являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

2. Задачи учебной практики:

- 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 учебной практики в структуре ППССЗ

Учебная практика является частью профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - единицы ППССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4. В результате отработки учебной практики обучающиеся должны освоить следующие профессиональные и общие компетенции, приобрести практические умения и навыки, и практический опыт

профессиональные и общие компетенции:

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

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

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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 учебной практики составляет 72 часа

В рабочей программе представлены:

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

Содержание рабочей программы учебной 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).