

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля.

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

и профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего –36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –36 часов, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –36 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа и консультации 4 часа.

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Разработчик:

Шлыков Сергей Николаевич, д-р. биол. наук, профессор, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место производственной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной.

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

и профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего –72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа и консультации 4 часа.

7. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Разработчик: Омаров Руслан Сафербекович, канд. техн наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля.

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;

– контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:
общие компетенции (ОК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего –72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа и консультации 4 часа.

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка

Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 5. Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Разработчик: Омаров Руслан Сафербекович, канд. техн наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

2. Место производственной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего –72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа и консультации 4 часа.

7. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка

Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 5. Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Разработчик: Омаров Руслан Сафербекович, канд. техн наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:
общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего –72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа и консультации 4 часа.

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов.

Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих соусов.

Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Разработчик: Омаров Руслан Сафербекович, канд. техн наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего –72 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа и консультации 4 часа.

7. Разделы производственной практики профессионального (по профилю специальности) модуля:

Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов.

Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих соусов.

Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Разработчик: Омаров Руслан Сафербекович, канд. техн наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

и профессиональные компетенции(ПК):

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

всего –72 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –72 часов, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа; консультации – 4 часа.

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

Разработчик:

Скорбина Елена Александровна, к.б.н., доцент технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
ПП.04. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

и профессиональные компетенции(ПК):

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

всего –72 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –72 часов, в т.ч.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –72 часов, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа; консультации – 4 часа.

7. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении

Разработчик:

– Скорбина Елена Александровна, к.б.н., доцент технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ
УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

– оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

уметь:

– выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование

– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.

– выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);

– организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);

– принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

Форма обучения – очная

учебная практика – 72 часов (две недели);

форма контроля – дифференцированный зачет, 7 семестр.

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел.1 Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов

Раздел.2 Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

Разработчик:

Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ
ПП.05. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

и углубление соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

– оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);

– организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);

– принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и **профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов .

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Форма обучения – очная

производственная практика – 72 часа (две недели);

форма контроля – дифференцированный зачет, 7 семестр.

7. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Раздел.1 Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов

Раздел.2 Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

Разработчик:

Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация работы структурного подразделения и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

Форма обучения – очная

учебная практика – 36 часов (одна неделя);

форма контроля – дифференцированный зачет, 3 семестр.

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел. 1 Организация работы трудового коллектива

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Разработчик: Сычева Ольга Владимировна, д-р с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация работы структурного подразделения и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);

организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);

брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Форма обучения – очная

производственная практика – 72 часа (две недели);

форма контроля – дифференцированный зачет, 3 семестр.

7. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Раздел. 1 Организация работы трудового коллектива

Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Раздел 4. Учетно-отчетная документация

Разработчик: Сычева Ольга Владимировна, д-р с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
УП.07 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место учебной практики профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Учебная практика относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель учебной практики профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4. В результате прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

уметь:

- 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;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента
- готовить 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;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия;
- 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;

- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.ти.

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики:

общие компетенции (ОК):

понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);

организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);

брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и профессиональные компетенции (ПК):

Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1)

Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (ПК 1.2)

Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. (ПК 1.3)

Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2)

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4)

Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2)

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. (ПК 4.4)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3)

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5)

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля:

Форма обучения – очная

учебная практика – 72 часов (две недели);

форма контроля – дифференцированный зачет, 8 семестр.

7. Разделы учебной практики профессионального модуля:

Раздел 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов

Раздел 2. Приготовление супов и соусов.

Раздел 3. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

Раздел 4. Приготовление холодных блюд и закусок.

Раздел 5. Приготовление сладких блюд Приготовление пирожных и тортов.

Раздел 6. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Раздел 7. Основы планирования и управления на предприятиях общественного питания

Разработчик:

Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
ПП.07 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

2. Место производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (по профилю специальности) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля

Приобретение необходимых практических навыков по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и формирование общих и профессиональных компетенций (ПК) в сфере профессиональной деятельности в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- приготовления, оформления и презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

5. Компетенции, формируемые в результате прохождения производственной практики (по профилю специальности):

общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09)

и профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1)
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. (ПК 1.2)
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. (ПК 1.3)
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3)
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2)
- . Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4)
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2)
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3)
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. (ПК 4.4)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2)
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1)
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2)
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3)
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4)
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5)

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

Форма обучения – очная

учебная практика – 144 часов (четыре недели);

форма контроля – дифференцированный зачет, 8 семестр.

7. Разделы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля:

1. Раздел 1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов

Раздел 2. Приготовление супов и соусов.

Раздел 3. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.

Раздел 4. Приготовление холодных блюд и закусок.

Раздел 5. Приготовление сладких блюд Приготовление пирожных и тортов.

Раздел 6. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Раздел 7. Основы планирования и управления на предприятиях общественного питания.

Разработчик: Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1. Область применения рабочей программы

Производственная практика (преддипломная) является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

2. Место производственной практики (преддипломной) в структуре основной образовательной программы:

Производственная практика (преддипломная) относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы. Является завершающим этапом и проводится после освоения ООП СПО и сдачи обучающимися всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

3. Цель производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной) направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта) в организациях различных организационно правовых форм.

4. В результате прохождения производственной практики (преддипломной) профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

5. Компетенции формируемые в результате прохождения производственной практики (преддипломной):

общие компетенции (ОК):

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК.01).
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК.02).
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК.03).
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК.04).
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК.05).
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК.06).
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК.07).
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК.08).
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК.09)

и профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.1).

- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.2).
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК.1.3).
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК.2.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.2.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК.2.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК.3.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК.3.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. (ПК.3.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.3.4).
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК.4.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК.4.2).
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК.4.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК.4.4).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК.5.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК.5.2).
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК.6.1).
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК.6.2).
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК.6.3).
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК.6.4).

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК.6.5).

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной):

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 4 часов;

форма контроля – дифференцированный зачет - 8 семестр.

7. Разделы практики:

Раздел 1. Ознакомление с предприятием хозрасчётного объединения предприятий общественного питания

Раздел 2. Система и нормы материальной ответственности на предприятии

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Раздел 8. Организация работы структурного подразделения

Разработчик:

Скорбина Елена Александровна, к.б.н., доцент технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции