

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 31.08.2022 19:28:41  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134e1c1a870200d480271b5e14779e61

**Аннотация**  
**Производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей, программы подготовки специалистов среднего звена**

**Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей, специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная практика (по профилю специальности) входит в состав профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

**Цель** производственной практики (по профилю специальности): формирование и развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций.

**Задачи** производственной практики (по профилю специальности): обобщение и систематизация знаний и умений, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.09.

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) должен:

**-иметь практический опыт:**

ПО1 - планирования и анализа производственных показателей организации;

ПО2-составление различных видов меню;

ПО3-разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

ПО4-разработки нормативной документации на блюда;

ПО5-разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО6-участия в управлении трудовым коллективом.

**Общая трудоемкость производственной практики (по профилю специальности) (при очной форме обучения)** составляет 72 часа.

**Основные разделы и темы производственной практики (по профилю специальности):**

Тема 1. Планирование собственной деятельности в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).

Тема 2. Инструктирование персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства.

Тема 3. Использование визуальных и лабораторных методов контроля качества приготовления продукции производства.

Тема 4. Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.

Тема 5. Получение обратной связи от потребителей о качестве продукции производства.

Тема 6. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях.

Тема 7. Отработка практических умений и навыков по проведению необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству.

Тема 8. Отработка практических умений и навыков по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требованиям производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов.

Тема 9. Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, польская, венгерская, английская кухни).

Тема 10. Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни (США, Канада), арабской кухни (египетская, сирийская, иранская), китайской, индийской и японской кухонь.

Тема 11. Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Поволжья (русская, украинская, белорусская, татарская, казахская, мордовская, армянская, грузинская, азербайджанская, узбекская, таджикская, туркменская, еврейская).

Содержание производственной практики (по профилю специальности) должно быть ориентировано на овладение общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК):

**- общие компетенции:**

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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.

**- профессиональные компетенции:**

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности

**Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 4-ом семестре.**