

## Аннотация

Документ подписан производственной практикой  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 19.07.2023 14:56:28  
Уникальный программный идентификатор:  
71183e1134ef9cfa69b206d4480271b3c1a975e6f

**Производственная практика ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира**

**Производственная практика ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Количество часов на освоение программы (при очной форме обучения):**

максимальная учебная нагрузка обучающегося ПМ.07 – 72 часа.

**Основные разделы и темы дисциплины:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд кухонь народов мира.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Подбор и рациональное использование сырья, соответствующего определенной национальной кухне.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий, закусок.
6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд кухонь народов мира в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
7. Оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями.
8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
9. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.
10. Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.
11. Сдача дифференцированного зачета по производственной практике.

В результате изучения производственной практики по ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира должен:

**иметь практический опыт**

ПО1 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО2 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО3 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО4 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО5 - контроле хранения и расхода продуктов;

ПО6 - подготовке сырья и приготовления блюд кухонь народов мира.

**Производственная практика направлена на:**

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира;

ПК 8.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд кухонь народов мира;

ПК 8.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.

Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 3.1-ПК3.7;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 5.1-ПК 5.6.

- формирование общих компетенций:

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.

**Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 8 семестре**

Разработчик:  
преподаватель

Председатель ПЦК  
общественного питания и товароведения



(подпись)

З.А. Барчо

(подпись)

Р.Н. Панеш