

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Семестр: 4, 8

Количество часов: 360

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Производственная практика (по профилю специальности) является составной частью учебного процесса и состоит в тесной взаимосвязи с теоретическим обучением технологов общественного питания по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*. Производственная практика (по профилю специальности) относится к разделу «Производственная практика. Индекс ПП.07.01, ПП.07.02».

Обучающиеся очной формы выходят на производственную практику по профилю специальности в 4 и 8 семестрах, обучающиеся заочной формы – на 4 курсе.

Производственная практика базируется на освоении следующих дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Охрана труда», «Организация работы структурного подразделения», «Метрология и стандартизация», «Организация хранения и контроль», «Товароведение», «Нормативная и техническая документация общественного питания», «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания», «Кухня народов мира».

Производственная практика (по профилю специальности) способствует получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в предприятиях общественного питания.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

Цель практики - закрепить теоретические знания на практике и получить практические навыки согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Задачи практики:

- Познакомиться с организационной структурой предприятий общественного питания.
- Познакомиться с организацией производственного процесса оказания услуг общественного питания.
- Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин.
- Совершенствование профессиональных умений и навыков

приготовления кулинарной продукции массового спроса.

– Формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности.

– Приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

– Написать отчет по практике.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ:

Механическая кулинарная обработка сырья и приготовления полуфабрикатов: обработка овощей и грибов; обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов; обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.

Приготовление и отпуск кулинарной продукции: технологический процесс приготовления первых блюд; приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; технология приготовления блюд из мяса, птицы, пернатой дичи и кролика; технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; приготовление блюд из яиц и творога; приготовление горячих закусок; приготовление горячих сладких блюд и напитков; приготовление блюд и изделий из муки; приготовление холодных блюд (закусок); приготовление холодных сладких блюд и напитков; приготовление мучных кондитерских изделий; оформление и отпуск готовой продукции.

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, ПК-6.4, ПК-6.5.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ:

Работа с различными видами электронных документов: Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint.

Автоматизированное взаимодействие с обучающимися. Сеть Интернет, социальные сети.

Облачные технологии. Информационная образовательная система института.

Составитель: Яблоненко Л.А., кафедра социально-культурного сервиса и туризма