

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной**  
**холодной кулинарной продукции»**

**Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации старший технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

**Цели учебной практики**

Формирование у обучающихся первичных практических умений, опыта деятельности в рамках профессионального модуля ОПОП СПО

**Требования к результатам учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
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.

## **Форма контроля**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

### **Количество часов на освоение программы учебной практики.**

**Всего:** 36 часов, в том числе:

в рамках освоения ВПД: Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок – 12 часов;

в рамках освоения ВПД: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы – 12 часов;

в рамках освоения ВПД: Организовывать и проводить приготовление холодных соусов – 6 часов;

Дифференцированный зачет – 6 часов.