

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 «Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей»

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 производства продукции питания для различных категорий потребителей.

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:

№ п/п	Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
1	Планирование основных показателей производства продукции общественного питания.	ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
2	Организация закупки и контроль движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	ПК 6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
3	Разработка различных видов меню и рецептур кулинарной продукции и десертов для	ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных

	различных категорий потребителей.	категорий потребителей.
4	Организация производства продукции питания для коллективов на производстве.	ПК 6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
5	Организация производства продукции питания в ресторане.	ПК 6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.
6	Организация производства продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	ПК 6.6 Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
7	Организация производства продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	ПК 6.7 Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
8	Организация питания гостей через буфет.	ПК 6.8 Организовывать питание гостей через буфет.
9	Оценка эффективности производственной деятельности.	ПК 6.9 Оценивать эффективность производственной деятельности.

Форма контроля

Учебная практика – дифференцированный зачет.

Количество часов на освоение программы учебной практики.

Всего: 36 часов, в том числе:

в рамках освоения ВПД: Планирование основных показателей производства продукции общественного питания;

в рамках освоения ВПД: Организация закупки и контроль движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве;

в рамках освоения ВПД: Разработка различных видов меню и рецептур кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей;

в рамках освоения ВПД: Организация производства продукции питания для коллективов на производстве;

в рамках освоения ВПД: Организация производства продукции питания в ресторане;

в рамках освоения ВПД: Организация производства продукции питания при обслуживании массовых мероприятий;

в рамках освоения ВПД: Организация производства продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

в рамках освоения ВПД: Организация питания гостей через буфет.

в рамках освоения ВПД: Оценка эффективности производственной деятельности.