

**Аннотации практик, входящих в программу подготовки специалистов среднего звена  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Шифр	Учебная нагрузка (час)	Аннотации практик
ПМ. 01		<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
УП.01.01	36	<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Учебная практика по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
ПП.01.01	36	<p><b>Практика по профилю специальности</b></p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p>

		<p><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПМ. 02</b>		<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
<b>УП.02.01</b>	<b>36</b>	<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Учебная практика по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
ПП.02.01	36	<p><b>Практика по профилю специальности</b></p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>

		<p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПМ. 03</b>		<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
<b>УП.03.01</b>	<b>180</b>	<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Учебная практика по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>

ПП.03.01	144	<p><b>Практика по профилю специальности</b></p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
ПМ. 04		<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
УП.04.01	180	<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Учебная практика по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>

		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
ПП.04.01	144	<p><b>Практика по профилю специальности</b></p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>

		<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПМ. 05</b>		<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
<b>УП.05.01</b>	<b>36</b>	<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Учебная практика по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>

ПП.05.01	36	<p><b>Практика по профилю специальности</b></p> <p>Практика по профилю специальности по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
ПМ 06		<b>Организация работы структурного подразделения</b>
УП.06.01	36	<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Целями учебной практики по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения являются закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля, формирование общих и профессиональных компетенций:</p> <p><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>



		<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Учебная практика для обучающихся на очной форме обучения проводится на базе образовательного учреждения, для обучающихся на заочной форме обучения – в организациях различных организационно-правовых форм.  Формой отчетности учебной практики, проводимой в учебных кабинетах является рабочая тетрадь.  Обучающиеся по заочной форме обучения представляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет по практике,</li> <li>– дневник,</li> <li>– аттестационный лист;</li> <li>– производственная характеристика.</li> </ul>
ПП.06.01	36	<p><b>Практика по профилю специальности</b>  Практика по профилю специальности для обучающихся является обязательной частью производственной практики и проводится после учебной практики.</p> <p><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b>  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>

		<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>Практика по профилю специальности проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по практике по профилю специальности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПМ 07</b>		<b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b>
<b>УП.07.01</b>	<b>36</b>	<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Учебная практика по ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар» реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p>Учебная практика направлена на приобретение первоначального практического опыта в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p><b>Учебная практика нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>

ПП 07.01	36	<p><b>Практика по профилю специальности</b></p>
		<p>Практика по профилю по ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар» является обязательной частью производственной практики, проводится после учебной практики и реализуется кафедрой технологии торговли и общественного питания.</p> <p><b>Практика по профилю специальности направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:</b></p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные компоненты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>

		<p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.  ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p> <p>Практика по профилю проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul>
<b>ПДП.00</b>	<b>4 нед.</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
		<p>Преддипломная практика является завершающим этапом освоения ППСЗ и направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.</p> <p>Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и колледжем.</p> <p>Формы отчетности по учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отчет о прохождении практики;</li> <li>– дневник о прохождении практики;</li> <li>– производственная характеристика;</li> <li>– аттестационный лист.</li> </ul> <p>Итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет.</p>