Введение………………………………………………………………………….4

1. Цели учебной практики ……….......................................................................5

2. Задания на учебную практику……………………………………………..….5

3.Требования к оформлению отчета по учебной практике…………………..11

4.Критерии оценки отчета по учебной практике……………………………...11

5. Приложения…………………………………………………………………...12

Введение

Методические указания по прохождению учебной практике 01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» предназначены для студентов, обучающихся по специальности профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В методических указаниях приводятся цели, задания учебной практики, требования к оформлению отчета. Критерии оценки отчета по учебной практике позволяют студентам качественно подготовить отчет по практике и стремиться к высоким оценкам. В приложениях представлены макеты документов для отчета.

Учебная практика является составной частью образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Учебная практика направлена на формирование практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках ПМ01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности (профессии).

Прохождение практики повышает качество Вашей профессиональной подготовки, позволяет закрепить приобретаемые теоретические знания.

Методические указания, представленные Вашему вниманию, предназначены для того, чтобы помочь Вам подготовиться к эффективной профессиональной деятельности. Прохождение учебной практики является обязательным условием обучения.

1.Цели учебной практики

Учебная практика студентов проводится в рамках профессионального модуля ПМ01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Срок проведения на 1 курсе объем времени 108 часа

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

Цели практики:

Формирование практических умений по: подготовке, уборке рабочего места;

подготовке к работе технологического оборудования, безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлению, порционированию (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента.