

Одобрено на заседании методической

комиссии

ПРОТОКОЛ № _____

От _____.

Председатель _____

Рабочая программа производственной практики разработана на основе требований:

Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

Разработчики:

Головинова Ирина Борисовна, мастер п/о

Максимова Лариса Николаевна, мастер п/о

Рецензенты:

Заведующая кафе «Уют» Кравчук С.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ

5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ.

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Рабочая программа производственной практики разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей по данной профессии, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по организационно-технологическому процессу приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

формирование общих и профессиональных компетенций;

- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер, заложенных в ФГОС СПО:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

- приобретение практического опыта:

ПМ01:

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

- обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

- хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

- ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

- ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -

- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов ;

ПМ02:

- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров

- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

- приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

-подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

-подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

-подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

ПМ03:

-приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

ПМ 04:

- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

-приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;

-ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПМ 05:

- подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
 - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
 - хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
 - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

В результате прохождения производственной практики по ВД обучающийся должен освоить:

	ВД	Профессиональные компетенции	Практический опыт
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, <i>набора для карвинга</i>, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, <i>субпродуктов птицы</i></p> <p>ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, <i>субпродуктов птицы</i></p> <p>ПК 1.5 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, <i>кулинарных изделий овощей</i></p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с</p>

			прилавка/раздачи, на вынос
2	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга, донской кухни</i></p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, и реализации</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

		<p>мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
3	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i> ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента <i>в том числе с элементами фудпейринга</i> ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i> ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента <i>в том числе с элементами фудпейринга</i> ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента <i>в том числе фирменные</i></p>	<p>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционирование – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к</p>

			реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i></p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i></p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i></p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, <i>в том числе фирменные</i></p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>в том числе фирменные</i></p> <p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменные</i></p> <p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменные</i></p>	<p>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка</p>
--	---	--

5. ФОРМА КОНТРОЛЯ

Дифференцированный зачет

Экзамен квалификационный

Выпускная практическая квалификационная работа

6. Количество часов на освоение программы производственной практики.

Наименование профессионального модуля	Количество часов	Коды профессиональных компетенций.
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72 36*	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	252 144*	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108 72*	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	72 72*	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	288 72*	ПК 5,1; ПК 5,2; ПК 5,3; ПК 5,4; ПК 5,5;

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Всего	1116	

* Часы из вариативной части

7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

7.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН).

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии.

7.2. Требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов)

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»,

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента». «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и учебных дисциплин «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» «Основы товароведения продовольственных товаров» «Техническое оснащение и организация рабочего места» ,«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», «Основы калькуляции и учета», «Охрана труда», «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами .

II ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, <i>набора для карвинга</i> , сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i> , мяса, домашней птицы, дичи, кролика, <i>субпродуктов птицы</i>
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и <i>нерыбного водного сырья</i>
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, <i>субпродуктов птицы</i>
ПК 1.5	<i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий овощей</i>

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

1. Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, <i>нерыбного водного сырья</i> разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Результаты освоения программы учебной

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i>
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i>
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1. Результаты освоения программы учебной

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i>
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента, <i>в том числе с элементами фудпейринга</i>
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменных</i>

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
-----	---

ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, <i>в том числе фирменные</i>
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>в том числе фирменные</i>
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменные</i>
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменные</i>

Содержание производственной практики .

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (108 часов) из них 36 вариативной части.			
Наименование темы	Кол-во часов	Виды деятельности	Отрабатываемые ПК
<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов</i>	36	<i>Организация рабочего места, выбор инвентаря при обработке и нарезке овощей. Первичная обработка овощей. Нарезка овощей. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов.</i>	ПК 1.1 ПК 1.2
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	36	Организация рабочего места, выбор инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, с учетом способа приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Уборка рабочих мест	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика	36	Организация рабочего места, выбор инвентаря при приготовлении Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика.	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4
ПМ 0 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента(396 часов) из них 144 вариативной части			
Приготовление супов	72	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления супов.. Приготовление, оформление и отпуск супов.	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3

Приготовление горячих соусов	36	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления горячих соусов Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов.	ПК 2.1. ПК 2.2 ПК 2.4.
Приготовление блюд из овощей и грибов	36	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей.	ПК 2.1 ПК 2.5
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	36	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп. бобовых, макаронных изделий .Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп. бобовых, макаронных изделий	ПК 2.1. ПК 2.5
Приготовление блюд из творога , яиц и теста	72	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров из яиц, творога и теста Приготовление, оформление и отпуск блюд из блюд из яиц, творога, теста	ПК 2.1. ПК 2.6.
Приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья.	72	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы и нерыбного сырья. Приготовление, оформление и отпуск блюда из рыбы и нерыбного сырья..	ПК 2.1. ПК 2.7
Приготовление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	72	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Приготовление, оформление и отпуск блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	ПК 2.1. ПК 2.8

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента(180часа)из них 72 вариативной части			
Приготовление и оформление бутербродов	48	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении бутербродов. Приготовление, оформление и отпуск.	ПК3.1 ПК 3.4
Приготовление холодных соусов, заливок.	12	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении холодных соусов. Приготовление, оформление и отпуск.	ПК3.1 ПК 3.2

Приготовление и оформление салатов и закусок	120	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении мясных салатов и закусок. Приготовление, оформление и отпуск	ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.5. ПК 3.6.
--	-----	---	--

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. (144 часа) из них 72 вариативной части.			
Приготовление сладких блюд и десертов.	36	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении сладких блюд. Приготовление, оформление и отпуск сладких горячих и холодных блюд.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.
<i>Приготовление фирменных сладких блюд и десертов.</i>	36	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении сладких блюд. Приготовление, оформление и отпуск сладких горячих и холодных блюд.</i>	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.
Приготовление напитков.	36	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении напитков. Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков, холодных напитков, компотов.	ПК 4.1. ПК 4.4 ПК 4.5.
<i>Приготовление фирменных напитков</i>	36	<i>Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении напитков. Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков, холодных напитков, компотов.</i>	ПК 4.1. ПК 4.4 ПК 4.5.

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (360 часов) из них 72 вариативной части.			
Приготовление хлеба	24	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении хлебобулочных изделий. Подготовка кондитерского	ПК 5.1 ПК 5.3

		сырья к производству. Приготовление хлеба	
Приготовление основных мучных кондитерских изделий	144	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении основных мучных кондитерских изделий . Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого, песочного, сдобного пресного, слоеного, заварного, вафельного, воздушного теста.	ПК 5.1 ПК 5.4
Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов.	54	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении основных мучных кондитерских изделий . Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление кремов, сиропов, глазури, мастики.	ПК 5.1 ПК 5.2
Приготовление отечественных классических тортов и пирожных.	138	Организация рабочего места. Выбор инвентаря и оборудования при приготовлении тортов и пирожных. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление классических тортов и пирожных	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНОЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

