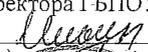


Министерство образования и науки
Архангельской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«БЕРЕЗНИКОВСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ АО «БИТ»)

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГБПОУ АО «БИТ»

 А.М. Ильин
« 11 » ~~сентября~~ ~~2020~~ г.

СОГЛАСОВАНО



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

со сроком обучения 3года 10 месяцев

ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
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.	

2.2. Общие компетенции

Код ОК	Наименование ОК
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональный модуль	Коды профессиональных компетенций	Всего часов	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	ПК 1.1 – 1.4	144	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 	Тема 1.1. Оценивание наличия, проверка качества овощей, плодов и грибов, пряностей рыбы, нерыбного водного сырья, говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой	6
				Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка различными способами овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).	6
				Тема 1.3. Размораживание, обработка рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6
				Тема 1.4. Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика. Оценка качества, хранение в охлажденном и замороженном виде.	6
				Тема 1.5. Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения, запекания, из рыбной котлетной массы.	30

				Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	
				Тема 1.6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов крупно-кусковых, порционных, мелкокусковых. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	30
				Тема 1.7. Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	18
				Тема 1.8. Нарезка вручную и механическим способом сложными формами овощей. Хранение обработанных овощей, плодов, грибов. Подготовка к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	24
				Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без хлеба. Порционирование (комплектация) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	12
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1 – 2.8	216	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента; 	Тема 2.1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Приготовление, оформление супов с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых супов, хранение с учетом температуры подачи супов. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов.	60
				Тема 2.2. 2 Приготовление, оформление горячих соусов с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества, хранение с учетом	24

разнообразного ассортимента:			<p>- выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнение по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>- выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>температуры подачи, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих соусов.</p>	
				<p>Тема 2.3.</p> <p>Приготовление, оформление блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества, хранение с учетом температуры подачи, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд.</p>	30
				<p>Тема 2.4.</p> <p>Приготовление, оформление блюд из яиц, творога, муки с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества, хранение с учетом температуры подачи, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд.</p>	24
				<p>Тема 2.5.</p> <p>Приготовление, оформление блюд и кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества, хранение с учетом температуры подачи, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд.</p>	30
				<p>Тема 2.6.</p> <p>Приготовление, оформление блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества, хранение с учетом температуры подачи, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд.</p>	42
				<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	6
ПМ.03. Пригото	180		- выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных	Тема 3.1.	24

вление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	ПК 3.1.-3.6.		<p>материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов; заправок разнообразного ассортимента; - выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; - выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 	<p>Приготовление бутербродов, холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Оформление и подача. Оценка качества. Обеспечение температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации.</p>	
				<p>Тема 3.2.</p> <p>Приготовление салатов, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Оформление и подача. Оценка качества. Обеспечение температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации.</p>	78
				<p>Тема 3.3.</p> <p>Приготовление простых холодных блюд и закусок, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных блюд и закусок.</p>	72
				<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	6
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	ПК 4.1.-4.5.	144	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к 	<p>Тема 4.1.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Оценка качества перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектация), сервировка и оформление.</p>	54
				<p>Тема 4.2.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Оценка качества перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектация), сервировка и оформление.</p>	54

блюды, десерты, напитков разнообразного ассортимента			реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Тема 4.3. Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Оценка качества перед отпуском. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектация), сервировка и оформление.	30
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.-5.5.	288	- организация работы кондитера по обработке сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий; - изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	42
				Тема 5.2. Приготовление глазури	24
				Тема 5.3. Приготовление кремов	18
				Тема 5.4. Приготовление сахарной мастики и марципана	18
				Тема 5.5. Приготовление посыпок и крошки	6
				Тема 5.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	42
				Тема 5.7. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	48
				Тема 5.8. Изготовление и оформление пирожных	36
				Тема 5.9. Изготовление и оформление тортов	48
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
Всего				972	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Производственная практика реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС и проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Реализация программы предполагает наличие кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-ГЗП

Жарочная поверхность AIRHOT GE-550F

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

Кофемашинка Delonghi ESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUX GL-SM600B,

Тестомес ТММ-1М, миксер для коктейлей JAU SR 1, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAGHBS-361, тестораскатка-лапшерезка ручная Food Atlas FLY3150, соковыжималка GEMLUX GL-PJ-999, кофемолка GEMLUX GL-CG888, горелка профессиональная CANNELLO

Овоскоп ПКЯ 10, нитратомер портативный «Нитрат-тест»

Термометр со щупом, универсальный 50T001

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол

производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛли принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛли плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.

13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. «Мяфтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Дополнительные источники:

- 1.Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
- 2.Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
- 3.Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Березниковский индустриальный техникум».

Разработчик:

Феклистова Г.Ю., мастер производственного обучения высшей категории

Мальшова С.А., мастер производственного обучения высшей категории

Архипова С.Ю., мастер производственного обучения высшей категории

Рабочая программа производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей БИТ

Протокол № 1 от «14» сентября 2021 г.

Председатель ПЦК 

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	Оценка выполнения практической работы; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Устный опрос Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	Тестирование Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	Оценка выполнения практической работы Дифференцированный зачет
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	Устный опрос Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов.	Оценка выполнения практической работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.	Оценка выполнения лабораторной работы

<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>Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация знаний при порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>	<p>Устный опрос Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p>	<p>Оценка выполнения практической работы Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>	<p>Устный опрос Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p>	<p>Оценка выполнения практической работы Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Демонстрация знаний в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация знаний при подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>Анализ практической деятельности Дифференцированный зачет</p>

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Демонстрация знаний при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация умений и знаний при приготовлении бульонов, отваров.</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация знаний при хранении, отпуске бульонов, отваров</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Анализ практической деятельности;</p>
	<p>Демонстрация знаний в приготовлении супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация знаний в хранении, отпуске супов</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация знаний в ведение Расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация знаний при приготовлении соусных полуфабрикатов</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>
	<p>Демонстрация знаний в приготовлении соусов</p>	<p>Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет</p>

	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет

	Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; с Дифференцированный зачет
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет

	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных соусов и заправок	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет

	Демонстрация знаний в приготовлении салатов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске салатов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет

	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет

соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске горячих сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

			Дифференцированный зачет
		Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
		Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
		Демонстрация навыков в приготовлении холодных напитков	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
		Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных напитков	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
		Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
		Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
		Демонстрация навыков в приготовлении горячих напитков	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
		Демонстрация навыков в хранении, отпуск горячих напитков	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет

	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности; Дифференцированный зачет
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценка выполнения практической работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в подборке, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в упаковке и складировании пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов	Тестирование
	Демонстрация навыков в хранении отделочных полуфабрикатов	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет

	Демонстрация навыков в приготовлении изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Оценка выполнения практической работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тестирование Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	оценка выполнения практической работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Устный опрос Дифференцированный зачет
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных	Тестирование Дифференцированный зачет

кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Оценка выполнения лабораторной работы Дифференцированный зачет
Демонстрация навыков взаимодействия с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	Оценка выполнения лабораторной работы с Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях выполнении работ производственной и производственной практике.
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях выполнении работ производственной и производственной практике.

ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное и профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях в выполнении работ производственной и производственной практике.
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях в выполнении работ производственной и производственной практике.
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях в выполнении работ производственной и производственной практике.
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях в выполнении работ производственной и производственной практике.
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях в выполнении работ производственной и производственной практике.
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях в выполнении работ производственной и производственной практике.
ОК. 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях в выполнении работ производственной и производственной практике.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях в выполнении работ производственной и производственной практике.

<p>ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p>	<p>Наблюдение и оценка на практичес и лабораторных занятий выполнении работ производственной и производствен практике.</p>
---	---	--

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 «Повар, кондитер»,

в части освоения квалификации повар, кондитер

Практика имеет своей целью комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке, переподготовке, повышении квалификации работников в сфере 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа производственной практики по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» составлена в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида деятельности (ВД):

(ВД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии 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.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

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.

1.2 Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика направлена на развитие практических умений и формирование у обучающихся первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций и развитие общих компетенций по избранной профессии.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики

Всего – 972 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01 – 144 часа

В рамках освоения ПМ.02 – 216 часов

В рамках освоения ПМ.03 – 180 часов

В рамках освоения ПМ.04 – 144 часа

В рамках освоения ПМ.05 – 288 часов

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися видов работ производственной практики, формирование профессиональных компетенций, развитие общих компетенций.

2.1 Профессиональные компетенции

Вид деятельности	Код и наименование ПК		Требования к умениям
1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	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.	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	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.	
	ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	

	ПК.2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК.2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК.2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	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.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

		холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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.
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить,