

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
_____ Н.Н. Каркавина
приказ № 111-О «01» сентября 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)**

**Направление подготовки: отделение подготовки квалифицированных
рабочих и служащих**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Саяногорск 2022

Рабочая программа практической подготовки далее (Рабочая программа учебной и производственной практики) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г., регистрационный №44898 с учетом требований профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09. 2015 г., № 610н, а также в соответствии с требованиями World Skills.; приказом Министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» введенного приказом Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года N 885/390. Предназначена для обучающихся очной форм обучения по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

*на заседании предметно-цикловой
комиссии*

*Протокол № 1 «30» августа 2022 г.
Председатель ПЦК _____*

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

«01» сентября 2022 г.

Щербакова В.А. _____

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Саяногорский политехнический техникум»

Разработчик: Коваленко Н.Н., Феденева И.Н., Долгова Д.Ю., Абдорина Г.А - мастера производственного обучения, Щербакова В.А. – преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23
ПРИЛОЖЕНИЯ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: повар, кондитер третьего, четвертого разряда и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- 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:

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики:

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной и производственной практики

В результате прохождения учебной и производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного.

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, и закусок.

Приготовление и подготовка реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Изготовление, творческое оформление хлеба и хлебобулочных изделий

Изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.3. Количество часов на освоение программы учебной / производственной практик:

Всего: 2088 часа

Профессиональные модули	2курс				3курс				4курс			
	3семестр		4семестр		5 семестр		6 семестр		7семестр		8семестр	
	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п
ПМ 01.	108			144								
ПМ 02					180		108	360				
ПМ 03					72		36	180				
ПМ 04									144	216		
ПМ 05											180	360
Итого часов	252				936				1000			
Итого недель	3/ 4				11/ 15				8/ 16			

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3. УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВД 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.

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
знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь: 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.

ВД 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.

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 различного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента.

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь: 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 различного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного 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 различного ассортимента.

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

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

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

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

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных.

уметь: 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.

ВД 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.

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь: 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;

ВД 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.

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.

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуа-

тации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

уметь: 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, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; и общих компетенций

Код ОК	Наименование результата обучения по профессии
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Профессиональные компетенции	Наименование разделов и тем	Виды работ	Количество часов	
				У/п	П/п
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента. Всего 252 часа				108	144
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				36	36
. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика		Тема 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6	6
			Организация рабочего места по обработки и нарезка овощей	6	6
			Приготовление п/ф из овощей	12	12
			Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Ознакомление с рыбным цехом, оборудованием, инвентарем для обработки рыбы Инструктаж по О.Т. Организация рабочего места по обработки рыбы	6
	Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика,	Ознакомление с мясным цехом, оборудованием, инвентарем для обработки мяса. Инструктаж по О.Т. Организация рабочего места по обработки мяса, птицы	6	6	

		приготовления полуфабрикатов из них			
	МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			72	108
	ПК 1.3 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Тема 4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	Обработка и разделка рыбы	12	18
			Приготовление п/ф из рыбы и нерыбного водного сырья	12	18
	ПК 1.4 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Тема 5. Обработка мяса, птицы, приготовление полуфабрикатов	Обработка и разделка мяса, птицы	12	18
			Приготовление п/ф из мяса говядины	12	18
			Приготовление п/ф из мяса свинины, баранины	12	18
			Приготовление п/ф из мяса птицы	12	18
	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Всего 648 часов.			288	360
	МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			30	30
	ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Ознакомление с горячим цехом, оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6	6
			Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря, оборудования	6	6
			Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых горячих блюд, изделий.	6	6
		Тема 2. Расчет сырья, определение качества	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд.	6	6
			Расчет сырья, оформление технологических карт	6	6
	МДК.02.02.Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,			258	330

	закусок				
ПК.2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Тема 3. Приготовление бульонов, супов	Приготовление бульонов и отваров	6	6	
		Супы заправочные: щи.	6	6	
		Супы заправочные: борщи.	6	6	
		Супы заправочные: рассольники.		6	
		Солянки	6	6	
		Супы картофельные	6	6	
		Супы сладкие, холодные.	6	6	
		Супы национальных кухонь	6	6	
ПК.2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов.	Тема 4. Приготовление соусов	Соус красный (основной)	6	6	
		Соус белый (основной)	6	6	
		Приготовление соуса красного (основного) и его производных.	6	6	
		Приготовление соусов сметанных, грибных. Соусы молочные	6	6	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов	Приготовление картофельной массы и изделий из нее.	6	6	
		Приготовление запеченных блюд из овощей.	6	6	
		Блюда и гарниры из отварных овощей, грибов.	6	6 6	
		Блюда и гарниры из жареных овощей.	6	6 6	
		Блюды и гарниры из тушёных овощей и грибов	6	6	
	Тема 6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Варка вязких и жидких каш. Блюда из каш.	6	6	
		Блюда из бобовых изделий	6	6	
		Блюда из макаронных изделий.	6	6	

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.	Тема 7. Приготовление блюд из яиц, творога и теста	Блюда из яиц и творога: омлеты, сырники.	6	6
		Холодные блюда из творога	6	6
		Горячие блюда из творога	6	6
		Блюда из теста: блинчики фаршированные. Блюда из теста: пельмени, вареники	6	6 6
		Приготовление теста для пельменей	6	6
		Приготовление теста для вареников	6	6
		Приготовление лапшового теста	6	6
		Блинчики фаршированные.	6	6
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	Тема 8. Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы	6	6
		Рыба жареная основным способом.	6	6 6
		Приготовление блюд из тушеной, запеченной рыбы	6	6
		Рыбные блюда хакасской национальной кухни.	6	6
		Рыба, жаренная основным способом и во фритюре запеченная по-русски.	6	6 6
		Изделия из котлетной массы: биточки, котлеты.	6	6 6
		Изделия из котлетной массы: тельное, рулет.	6	6
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи .	Тема 9. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы	Отварные блюда из мяса, птицы	6	6
		Жареные мясные блюда, мелким куском	6	6 6
		Жареные мясные блюда, порционным куском	6	6 6
		Блюда из котлетной массы мяса.	6	6 6

			Блюда из натуральной рубки и котлетной массы мяса.	6	6 6
			Жареные блюда из птицы.	6	6 6
			Тушеные и жареные блюда из мяса и птицы.	6	6
			Блюда из котлетной массы птицы	6	6
			Блюда из субпродуктов	6	6
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Всего 288часов.				108	180
МДК.03.01 Организация приготовления подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				30	30
	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	Тема 1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Ознакомление с холодным цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6	6
			Подготовка к работе сырья. Работа со сборником рецептов, расчет технологических карт	6	6
			Подготовка к работе сырья, технологического оборудования, инструментов, посуды	12	12
МДК. 03.02 Процесс приготовления подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				78	150
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок; ПК 3.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	Тема 2. Приготовление холодных соусов и заправок.	Приготовление заправок и для закусок и салатов	6	6	
		Приготовление соусов для закусок и салатов	6	12	
	Тема 3. Приготовление и оформление салатов	Приготовление салатов	6	12	
		Приготовление винегретов	6	12	
		Приготовление бутербродов	6	12	
		Холодные блюда и закуски из овощей и грибов	6	12	
Холодные закуски из яиц и сыра	6	12			

			Закуски из рыбной гастрономии.	6	12
			Приготовление блюд закусок из рыбы	6	12
			Блюда и закуски из морепродуктоа	6	12
			Закуски из мяса и мясной гастрономии.	6	12
			Блюда и закуски из мяса	6	12
			Блюда и закуски из субпродуктов	6	12
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 324 часа			144	216
	МДК.04.01 Организация приготовления подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			30	30
	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	Тема 1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6	6
Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря для приготовления блюд			12	12	
Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых блюд, десертов.			12	12	
	МДК.04.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков			114	186
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 2. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Натуральны плоды и ягоды, приготовление компотов.	18	18
Приготовление железированных блюд: желе, мусс.			18	36	
Приготовление холодных сладких блюд			18	24	
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов	Тема 3. Приготовление простых горячих и холодных напитков	Приготовление горячих напитков.	6	24
Приготовление холодных напитков и сладких блюд			18	24	
Приготовление горячих сладких блюд			18	24	

	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных напитков ПК 4.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих напитков		Приготовление десертов	18	36
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 540 часов			180	360
	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			36	36
	ПК5.1.Подготавливать кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями.		Ознакомление с кондитерским цехом, оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте.	6	6
Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря для приготовления блюд			6	6	
Подготовка рабочего места для приготовления, упаковки на вынос готовых изделий.			6	12	
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий.			6	6	
Расчет сырья, оформление технологических карт			12	6	
	МДК 05.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			144	324
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.	Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	6
Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				6	
Приготовление отделочных п/ ф для хлебобулочных, мучных изделий				6	

		Тема 2. Приготовление дрожжевого теста, изделия из него.	Приготовление дрожжевого без опарного теста, изделия из него	6 6	6 6		
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		Приготовление дрожжевого опарного теста, изделия из него	6	6 6		
			Приготовление дрожжевого слоеного теста, изделия из него		6		
			Приготовление пирогов, пирожков с разными фаршами		6		
			Приготовление дрожжевых рулетов		6		
			Приготовление кексов, ромовых баб.		6		
			Тема 3 Приготовление без дрожжевых видов теста, полуфабрикатов, и изделий		Приготовление заварного теста, изделий из него, «Кольцо заварное».		6
					Приготовление заварного теста, формование, выпечка.	6	6 6
	Приготовление песочного теста; печенье выемное, разделка, выпечка	6			6		
	Приготовление песочного печенья нарезного, выпечка.	6			6		
	Приготовление печенья масляного, разделка выпечка.				6		
	Приготовление кексов штучных	6			6		
	Приготовление сдобно пресного теста, изделия из него				6		
	Приготовление сдобных пирожков с различными фаршами				6		
	Приготовление сочных, ватрушек, печенья	6			6		
	Приготовление пряничного полуфабриката, изделия из него	6			6 6		

			Приготовление слоеного теста, изделий из него; «Языки слоеные»	6	6	
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Приготовление слоеного теста, пироги слоеные		6	
			Приготовление слоеного полуфабриката; изделия из него, выпечка.		6 6	
			Приготовление бисквита основного, разлив по формам, выпечка	6	6 6	
			Приготовление, выпечка: бисквит масляный, для рулета		6	
			Приготовление, выпечка: бисквит для рулета	6	6	
			Приготовление, выпечка: бисквит «Буше»		6	
			Приготовление воздушного полуфабриката разделка, выпечка	6	6	
		ПК 5.5. Осуществлять реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов.	Приготовление кремов, сиропа и пирожных из бисквитного полуфабриката.	6	6 6
				Приготовление помады, отделка изделий	6	6
				Приготовление мастики сахарной, крошки бисквитной и песочной.		6
			Приготовление рисовальной массы, глазури	6	6	
	Тема 5. Приготовление пирожных и тортов			Приготовление пирожных бисквитных.	6	6
			Приготовление пирожных заварных	6	6 6	
			Приготовление пирожных песочных.	6	6 6	
			Приготовление пирожных из слоеного полуфабриката.	6	6 6	
			Приготовление пирожных из воздушного полуфабриката.		6	

			Приготовление пирожных крошковых.		6
			Приготовление тортов бисквитно-кремовых	6	6 6
			Приготовление тортов бисквитно-фруктовых		6
			Приготовление тортов из песочного полуфабриката	6	6 6
			Приготовление тортов из слоеного полуфабриката		6
			Приготовление тортов бисквитно-кремовых и фруктово-желейных.	6	6
			Всего	792	1260

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5. 4.1. Требования к условиям проведения учебной и производственной практики.

Реализация рабочей программы учебной и производственной практики предполагает проведение учебной практики в производственных мастерских, проведение производственной практики на предприятиях/организациях (ООО «Фуд-трейд», ООО «Содексо-Евразия», ООО «РестоСервис», ООО «Сладкарница», МУП «Торговый комплекс») на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

6. 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится в рамках профессиональных модулей как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

7. 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной и производственной практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4.1 Основные источники литературы:

1. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н/Д : Феникс, 2007.- 373, [1]
5. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

4.4.2 Дополнительная литература

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

4.4.3 Официальные и профессиональные сайты:

[http //www.pedsovet.ru;](http://www.pedsovet.ru;)
[http //www.campus.ru;](http://www.campus.ru;)
[restoranoff.ru;](http://www.restoranoff.ru;) [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http //www.cook@pir.ru;](http://www.cook@pir.ru;)
[http //www.culinar@pir.ru;](http://www.culinar@pir.ru;)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/диф.зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в ведомостях учебной и производственной практик по профессиональным модулям.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается сертификат.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	Текущий контроль в форме: экспертной оценки на практическом занятии; защиты практических работ; зачетов по разделам; контрольных работ по темам МДК; экспертной оценки результатов самостоятельной работы обучающихся. Зачеты по учебной и производственной практике, анализа (самоанализа) деятельности, Решение ситуационных задач Демонстрационные экзамены по профессиональным модулям. Защита практической части ПЭР.
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 для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов.	
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, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки .	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинар-	

ных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок .	
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.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, 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.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, 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.	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач в профессиональной деятельности	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике:</p> <p>- участие в профессиональных конкурсах;</p> <p>- отчет по практике</p> <p>- собеседование с наставниками на предприятиях;</p> <p>- отзыв руководителя производственной практики;</p> <p>Зачеты по учебной и производственной практике, анализа (самоанализа) деятельности, Решение ситуационных задач</p> <p>Демонстрационные экзамены по профессиональным модулям. Защита практической части ПЭР.</p>
ОК 2. Осуществлять поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

По профессии Повар, кондитер

Повар 3 разряда.

Должен уметь: Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности. Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца. Жарить картофель, овощи, мясо, рыбу и изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики. Запекать овощные, мясные, рыбные и крупяные изделия. Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия. Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционировать и оформлять блюда.

Должен знать: Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд. Виды, свойства и кулинарное назначение сырья и полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4 разряда.

Должен уметь: Приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие сложной кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом, студня; сельди натуральной и с гарниром. Варить супы, бульоны; вторые блюда из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: Рецептуры, основы технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы и кролика. Признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования

Кондитер 3 разряда.

Должен уметь: Самостоятельно готовить простые массовые торты, пирожные, и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия из различного вида сырья или выполнять работы по изготовлению сложных сортов тортов и пирожных под руководством кондитера высшего разряда. Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок, сиропов. Отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре. Разделять полученные полуфабрикаты: штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы. Отделять изделия марципаном, помадкой, цукатами, шоколадом, фруктами, кремом.

Должен знать: Ассортимент выпускаемых изделий; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий; сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуры и режимы приготовления кондитерских изделий; способы отделки помадкой, марципанами, цукатами, шоколадом, кремом; устройство оборудования.

Кондитер 4 разряда.

Должен уметь: Приготавливать различные виды рулетов, кексов, высших сортов печенья, сложных тортов и пирожных их различного сырья со сложным многокрасочным узором, с отдельным расположением мелких и средних деталей рисунка. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовать. Приготавливать детали рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбирать крем по цветам. Проверять визуально совмещение красочных элементов и деталей рисунка, а также веса готовых тортов и пирожных.

Должен знать: Ассортимент выпускаемых изделий; виды сырья, технологический процесс, рецептуры и режим приготовления, способы и приемы отделки изделий.

Приложение 2

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»

ДНЕВНИК
прохождения производственной практики

Студент

Курс 2 группа 147 – ПП
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ПАМЯТКА

Для студентов, находящихся на производственной практике:

1. До выхода на практику:

3. Выяснить — кто является руководителем производственной практики;
4. Знать даты начала и окончания производственной практики;
5. Получить дневник, задание, график консультаций;
6. Получить инструкции по организации и проведению практики.

2. По прибытии на место практики:

7. Явиться в отдел кадров предприятия по месту практики и оформить соответствующие документы;
8. Пройти инструктаж по технике безопасности;
9. Явиться к руководителю практики от предприятия, ознакомить его с программой практики, индивидуальным заданием и дневником, уточнить план-задание в соответствии с условием работы на данном предприятии;
10. установить с руководителем конкретные рабочие места, составить календарный план и приступить к работе.

3. Во время прохождения практики:

11. Строго соблюдать существующие правила распорядка предприятия;
12. Бережно относиться к расходованию материалов, энергоресурсов;
13. В период работы заполнять дневник и собирать материал для выполнения индивидуального задания;
14. Необходимо регулярно посещать консультации, проводимые руководителем практики в техникуме;

4. По окончании практики:

15. Студент обязан предоставить дневник о выполнении им программы производственной практики руководителю от предприятия и получить от него заключение по отчету, отзыв о работе на практике, таблицу выходов на работу, выписку из протокола квалификационной комиссии, заверенные подписями и печатями;
16. В 3-х дневный срок сдать руководителю практики от техникума дневник и защитить его;
17. Все полученные на предприятии материальные ценности (спецодежда, литература, инструменты и др.), а также временные пропуска необходимо сдать при увольнении с места практики.

Ликвидация академической задолженности по практике производится путем повторного ее прохождения.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся (аяся) на 2 курсе по профессии **43.01.09** Повар, кондитер успешно прошел (а) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.01

МДК

В объеме **231** ч.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ (<i>оценка</i>)

**Производственная характеристика
практиканта
Саяногорского политехнического техникума**

Студент _____ курса, профессии **43.01.09** Повар, кондитер

Ф.И.О. _____

За время прохождения производственной практики на предприятии

_____ (предприятие)
с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
Выполнял работы на рабочих местах _____

_____ (перечень рабочих мест)

Качество выполненных работ _____

Знание технологического процесса, обращение с инструментом и
оборудованием _____

(подробный отзыв)

Трудовая дисциплина _____

Студент Ф.И.О. _____

Заслуживает присвоения _____ тарифного разряда повара/
кондитера

По профессии **43.01.09** Повар, кондитер

Подпись руководителя практики от предприятия (ФИО, должность)

Подпись руководителя практики от образовательного учреждения (ФИО, долж-
ность) _____

Руководитель предприятия:

МП

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время
учебной / производственной практики**

_____ Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практи-
ки _____

_____ (ФИО, должность)

МП

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся (аяся) на 2 курсе по профессии **43.01.09** Повар, кондитер успешно прошел (а) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.05

МДК 05.01.

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ (<i>оценка</i>)

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

(*ФИО, должность*)

МП.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся (аяся) на 2 курсе по профессии **43.01.09** Повар, кондитер успешно прошел (а) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

ПМ.04

МДК.04. 01 _____ В объеме ____ часов с

« ____ » 20__ г. по « ____ » 20__ г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ (оценка)

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

(ФИО, должность)

МП.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____

Обучающийся (аяся) на _____ курсе по профессии **43.01.09** Повар, кондитер успешно прошел (а) учебную / производственную практику по профессиональному модулю **ПМ 03**

МДК.03.01.

В объеме _____ часов с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией. (оценка)

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

(ФИО, должность)

МП.

