

Департамент по делам казачества и кадетских учебных
заведений Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

СОГЛАСОВАНО

ИИИ Фоменко
Ресторан «Сильвер»

Е.И.Фоменко

2023г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «МККПТ»

Потакова В.Н.

2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2023 г.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании методической комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол № 1 от 01.09. 2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), приказом Минпросвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» рег. № 885/390 от 05.08.2020 (зарегистрирован в Минюсте РФ рег. №59778 от 11.09.2020 г.);

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум» (далее - ГБПОУ РО «МККПТ»)

Разработчики:

1. Бондарева Л.И. – мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики
2. Результаты освоения программы производственной практики
3. Тематический план и содержание производственной практики
4. Условия реализации программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций:

Повар 3-4 разряда; Кондитер 3-4 разряда и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа производственной практики может быть использована при профессиональной подготовке и повышении квалификации поваров.

1.2. **Цели и задачи 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 производственной практики

ВПД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none">- подготовка и уборка рабочего места;- подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;- приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- ведение расчетов с потребителями.

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и уборка рабочего места; - выбор и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор и оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетическая подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и уборка рабочего места; - выбор и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор и оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетическая подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и уборка рабочего места; - выбор и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор и оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетическая подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и уборка рабочего места; - выбор и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор и оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление и хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.
---	--

1.2 Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего - **1062** часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 186 час.

В рамках освоения ПМ 02. - 300 час.

В рамках освоения ПМ 03. - 144 час.

В рамках освоения ПМ 04. - 144 час.

В рамках освоения ПМ 05. - 288 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

- 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**
- 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**
- 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**
- 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**
- 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Код	Наименование результатов освоения практики
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 и нерыбного водного сырья.
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, кролика.
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 и 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.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов 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.

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.
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 изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

		17Подготовка и обработка рыбы для приготовления п/ф, для варки, припускания	6
		18Подготовка и обработка нерыбного водного сырья для использования в целом виде, для фарширования , для приготовления п/ф, для варки, припускания	6
		19. Подготовка и обработка рыбы, нерыбного водного сырья для использования в целом виде, для запекания.	6
		20.Обработка и подготовка рыбы для порционирования из различных видов филе, из пластованной рыбы.	6
		21.Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы (рулеты, котлеты, зразы и пр.)	6
		22. Порционирование, охлаждение, размораживание, вакуумирование обработанной рыбы и п/ф. Упаковывание на вынос, для транспортизации.	6
		23. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы. кролика для приготовления крупнокусковых и мелкокусковых п/ф.	6
		24Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы. кролика для приготовления крупнокусковых и мелкокусковых п/ф.	6
		25. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для варки, тушения.	6
		26. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для варки запекания.	6
		27. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре).	6
		28. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления п/ф из рубленой массы.	6
		29. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления п/ф из котлетной массы.	6
		30. Порционирование, охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного мяса, мясных продуктов, птицы. Упаковка на вынос и транспортизации готовой продукции.	6
		31.Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	6

			20. Приготовление, творческое оформление и отпуск соуса белого основного и его производных.	6
			21. Приготовление, творческое оформление и отпуск сметанных соусов.	6
			22. Приготовление, творческое оформление и отпуск маринадов различного ассортимента.	6
			23. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и закусок из отварных яиц.	6
			24. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и закусок из жареных и запеченных яиц.	6
			25. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих отварных блюд и закусок из творога.	6
			26. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих жареных и запеченных блюд и закусок из творога.	6
			27. Приготовление, творческое оформление и отпуск отварных мучных горячих блюд и закусок.	6
			28. Приготовление, творческое оформление и отпуск запеченных мучных горячих блюд и закусок.	6
			29. Приготовление, творческое оформление и отпуск блинов и оладий.	6
			30. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд из различных сортов сыра.	6
			31. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из отварной, жареной рыбы.	6
			32. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из тушеной, запеченой рыбы.	6
			33. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из фаршированной рыбы.	6
			34. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из рыбной котлетной массы.	6
			35. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из нерыбного водного сырья.	6
			36. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из рыбы разных народов мира, в том числе регионального ассортимента, казачьей кухни.	6
			37. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из отварного мяса.	6
			38. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из жареного мяса.	6

			39. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из тушеного мяса.	6
			40. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из запеченого мяса.	6
			41. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из котлетной массы.	6
			42. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из рубленой массы.	6
			43. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из отварной птицы, дичи, кролика.	6
			44. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из жареной птицы, дичи, кролика.	6
			45. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из тушеной птицы, дичи, кролика.	6
			46. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из запеченной птицы, дичи, кролика.	6
			47. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из фаршированной птицы, дичи, кролика.	6
			48. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из субпродуктов мяса, птицы, дичи и кролика.	6
			49. Порционирование, охлаждение, замораживание, хранение горячих блюд и закусок.	6
			50. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	6

		21. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из тушеного, запеченого мяса, мясных продуктов и мяса птицы.	6
		22.. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из вареного, жареного, тушеного, запеченного кролика.	6
		23. . Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из фаршированной птицы и котлетной массы.	6
		24. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	6

<p>ПК 4.1. - ПК 4.2.</p>	<p>ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>144</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых салатов. 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение желированных десертов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение кремов разнообразного ассортимента. 5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение муссов и суфле разнообразного ассортимента. 6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение самбуков разнообразного ассортимента. 7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение блюд из свежих плодов и ягод разнообразного ассортимента (шарлотки, яблоки в тесте). 8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд разнообразного ассортимента: муссов, желе, суфле, сладких соусов. 9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение пудингов, ягодных и фруктовых киселей разнообразного ассортимента. 10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение желированных блюд. 11. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение мороженого 12. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных (каша гурьевская). 13. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд из теста разнообразного ассортимента: гренки, крутоны, запеканки 14. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд из теста разнообразного ассортимента: блинчики, штрудель 15. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение чая (черный, зеленый, травяной) разнообразного ассортимента. 16. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение кофе разнообразного ассортимента (глясе, латте и пр.). 	<p>6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6</p>
------------------------------	--	-------------------	---	--

			17. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков и отваров, компотов:	6
			18. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков: лимонад, фреш, сок, крушон	6
			19. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков: региональный (квас).	6
			20. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение коктейлей фруктовых, молочных, смузи.	6
			21. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение какао, чая (черный, зеленый, травяной, мате и т.д.).	6
			22. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение кофе (по – турецки, по – арабски и т.д.) разнообразного ассортимента.	6
			23. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих напитков (какао, шоколада), в том числе регионального ассортимента (взвар).	6
			24. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	6

<p>ПК 5.1. - ПК 5.5.</p>	<p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>288</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходного материала к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, инструктаж по технике безопасности и санитарно – гигиеническим правилам. 2. Приготовление и подготовка к использованию фаршей 3. Приготовление и подготовка к использованию сладких начинок, цукатов 4. Приготовление и подготовка к использованию сиропов, помад. 5. Приготовление и подготовка к использованию фруктовых начинок, желе 6. Приготовление и подготовка к использованию глазури, посыпок, сахарной мастики. 7. Приготовление и подготовка к использованию простых основных кремов и смесей. 8. Изготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба различными способами с использованием региональных ингредиентов. 9. Изготовление, оформление и подготовка к реализации булочек, кренделей (булочка «Домашняя», крендель «Юбилейный»). 10. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков различными способами с различными начинками. 11. Изготовление, оформление и подготовка к реализации ватрушек различными способами с различными начинками. 12. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирогов («Казачий круглик») с различными начинками. 13. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков, пончиков жареных во фритюре. 14. Изготовление, оформление и подготовка к реализации кулебяк. 15. Изготовление, оформление и подготовка к реализации расстегаев 16. Изготовление, оформление и подготовка к реализации кексов, ромовых баб. 17. Изготовление, оформление и подготовка к реализации куличей, пицц 18. Изготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. 19. Изготовление, оформление и подготовка к реализации блинов, блинчиков, блинчатых пирогов. 20. Изготовление, оформление и подготовка к реализации оладий, вафельного теста (трубочки с различными начинками). 	<p>6 6</p>
------------------------------	---	-------------------	--	--

			21. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из сдобного пресного теста (штрудели, печенье).	6
			22 Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из сдобного пресного теста (пирожки).	6
			23. Изготовление, оформление и подготовка к реализации коржиков, пряников в том числе региональных (казачий пряник с имбирем).	6
			24. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из воздушно – орехового теста различными способами («макарони», «меренги»).	6
			25. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из миндального теста (миндальное печенье).	6
			26. Изготовление, оформление и подготовка к реализации песочного теста (печенье, кексы).	6
			27.Изготовление, оформление и подготовка к реализации из миндального теста (миндальное печенье).	6
			28. Изготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитов различными способами (бисквит основной и из смесей).	6
			29 Изготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитов различными способами (рулет).	6
			30. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из заварного теста (профитроли, булочки с кремом).	6
			31. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из пресного слоеного теста, в том числе региональных (курник,)	6
			32 Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из пресного слоеного теста, в том числе региональных (волованы)	6
			33. Изготовление, оформление и подготовка к реализации п/ф из крошкового и сахарного теста.	6
			34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	6
			35 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	6
			36. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов из песочного теста («Медовик»).	6
			37 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных из песочного теста (корзиночки)	6
			38. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из слоеного теста (слойка с кремом)	6

			39 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из слоеного теста (торт «Слоеный с кремом»).	6
			40. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов из заварного теста (эклеры,).	6
			41 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных из заварного теста (торт «Зенит»).	6
			42 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов из воздушного теста («Десерт Павловой»).	6
			43 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных из воздушного теста	6
			44. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из миндального теста	6
			45 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из крошкового теста («картошка обсыпная»).	6
			46. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов и пирожных (торт «Дачный»).	6
			47 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов и пирожных (птифуры).	6
			48. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	6
	Всего часов	1062 часов		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/ организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в несколько этапов в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика. Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля,*

техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5 Требования к оснащению баз практик

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

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

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Сковорода WOK

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Печь хлебопекарная
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный

Термометр со щупом
 Овоскоп
 Машина для вакуумной упаковки
 Производственный стол с моечной ванной
 Производственный стол с деревянным покрытием
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
 Моечная ванна (двухсекционная)
 Стеллаж передвижной

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в форме итоговой оценки успеваемости на основании текущих оценок проверки знаний, умений, навыков, которые заносятся в аттестационный лист. 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 определённому 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 обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
--	--

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе. Отчет по производственной практике, производственная характеристика, дневник по производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий</p>
---	--

	дифференцированного зачета.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе. Отчет по производственной практике, производственная характеристика, дневник по производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе. Отчет по производственной практике, производственная характеристика, дневник по производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе. Отчет по производственной практике, производственная характеристика, дневник по производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе. Отчет по производственной практике, производственная характеристика, дневник по производственной практике. Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
---	---

Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.