

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Рябиченко Сергей Николаевич
Должность: Директор
Дата подписания: 16.09.2023 12:31:08
Уникальный программный ключ:
3143b550cd4cbc5ce335fc548df581d670cbc4f9

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ МОНТАЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КК «КМТ»)

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

2023

Рассмотрена
на заседании цикловой методической
комиссии профессионального цикла
профессионального отделения
протокол от 05.06.2023 № 10

Утверждена
Приказом директора
ГБПОУ КК «КМТ»

от 30 июня 2023 № 663

Председатель Перхун Л.А.

Одобрена
на заседании педагогического совета

протокол от 30 июня.2023 № 8

Программа 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 и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 с учетом требований профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г., № 113н, профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н, профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский монтажный техникум»

Составитель(и) (автор(ы)): преподаватель М.И. Посмашная

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы производственной практики	4
2 Тематический план и содержание производственной практики	9
3 Условия реализации производственной практики	17
4 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности (ВД):

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 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

В результате прохождения 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 к 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, а также профессиональных компетенций и получения практического опыта по основным видам деятельности:

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, кролика		
иметь практический опыт:			
	В подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов		
Основные виды деятельности	Профессиональные компетенции	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
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,	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
		ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания

	<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		
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 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		

иметь практический опыт:			
	В подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов		
Основной вид деятельности	Профессиональные компетенции	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
		ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания

	<p>блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>		
ВД 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 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		
иметь практический опыт:			
	В приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче		
Основной вид деятельности	Профессиональные компетенции	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ВД 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,	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
		ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания

	<p>канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>		
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		
иметь практический опыт:			
	<p>В приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		

Основной вид деятельности	Профессиональные компетенции	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
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	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
		ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
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		
иметь практический опыт:			
	<p>В подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>В хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>В ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
Основной вид деятельности	Профессиональные компетенции	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ВД5 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	ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания
		ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных		

	<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		
--	--	--	--

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической

	памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, общественного питания
ЛР 14	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса , общественные питания

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего 1224 часа, в том числе:

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Количество часов (недель)
2 курс		
ПК 1.1-1.4 ОК 1–ОК 11	ПМ.01 Приготовление блюд и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144 ч. (4 недели)
ПК 5.1-5.5 ОК 1–ОК 11	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144 ч (4 недели)
3 курс		
ПК 2.1-2.8 ОК 1–ОК 11	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180 ч. (5 недель)
ПК 5.1-5.5 ОК 1–ОК 11	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	288 ч (8 недель)
4 курс		
ПК 2.1-2.8 ОК 1–ОК 11	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180 ч. (5 недель)
ПК 3.1-3.6 ОК 1–ОК 11	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180 ч. (5 недель)
ПК 4.1-4.5 ОК 1–ОК 11	ПМ.04 Приготовление блюд и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	108 ч. (3 недели)
	Итого	1224 час/34 нед

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
1	2	3

ПМ.01 Приготовление блюд и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		144
	2 КУРС 4 СЕМЕСТР	
ТЕМА 01.01 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте	7,2
	Организация рабочего места по обработки и нарезка овощей	7,2
ТЕМА 01.02 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 ОТ	7,2
	Определение качества рыбного сырья.	7,2
	Организация рабочего места по обработки рыбы	7,2
ТЕМА 01.03 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Ознакомление с мясным цехом, оборудованием, инвентарем для обработки мяса. Инструктаж по ОТ	7,2
	Определение качества мяса, птицы	7,2
	Организация рабочего места по обработки мяса, птицы	7,2
ТЕМА 01.04 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	Обработка и разделка рыбы	7,2
	Приготовление п/ф из рыбы	7,2
	Приготовление п/ф из нерыбного водного сырья	7,2
ТЕМА 01.05 Обработка мяса, птицы, приготовление полуфабрикатов	Обработка и разделка мяса	7,2
	Обработка и разделка птицы	7,2
	Обработка и разделка мяса кролика	7,2
	Обработка и разделка дичи	7,2
	Приготовление п/ф из мяса говядины	7,2
	Приготовление п/ф из мяса свинины, баранины	7,2
	Приготовление п/ф из мяса птицы	7,2
Приготовление п/ф из мяса кролика	7,2	
Тема 01.06. Отчет по практике	Фиксация полученных данных в дневнике практики. Предоставление отчета по практике руководителю практики от техникума	7,2
	Всего	144
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		432
	2 курс 4 семестр	
ТЕМА 05.01 Подготовка	Подготовка сырья для приготовления	7,2

кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.	хлебобулочных изделий	
	Подготовка сырья для приготовления мучных изделий	7,2
	Подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий	7,2
	Подготовка вкусовых и ароматических веществ	7,2
	Подготовка варенья, повидла, джемов	7,2
	Подготовка цедры цукатов	7,2
	Подготовка яиц и яичных продуктов	7,2
	Подготовка молока и молочных продуктов	7,2
	Подготовка мясных и рыбных продуктов	7,2
	Подготовка сахара, меда, патоки	7,2
	Подготовка разрыхлителей теста	7,2
Подготовка овощей, фруктов, круп	7,2	
ТЕМА 05.02 Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста, изделия из него.	Приготовление дрожжевого без опарного, изделия из него	7,2
	Приготовление дрожжевого опарного теста, изделия из него	7,2
	Приготовление дрожжевого слоеного теста, изделия из него	7,2
	Приготовление блинного теста	7,2
	Приготовление теста для оладий	7,2
	Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней	7,2
	Приготовление вафельного теста	7,2
	Приготовление пряничного теста	7,2
	Всего	144
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
	3 курс 6 семестр	
ТЕМА 05.02 Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста, изделия из него.	Приготовление песочного теста	7,2
	Приготовление бисквита	7,2
	Приготовление заварного теста	7,2
	Приготовление слоеного теста	7,2
	Приготовление воздушного теста	7,2
	Приготовление воздушно-орехового теста	7,2
	Приготовление миндального теста	7,2
ТЕМА 05.04 Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов	Приготовление кремов	7,2
	Приготовление пирожных из бисквитного полуфабриката	7,2
	Приготовление помады, отделка изделий	7,2
	Приготовление мастики сахарной	7,2

	Приготовление крошки бисквитной и песочной	7,2
	Приготовление рисовальной массы	7,2
	Приготовление сиропа	7,2
	Приготовление глазури	7,2
	Приготовление кандитера	7,2
	Приготовление марципана	7,2
	Приготовление карамели	7,2
	Приготовление посыпки, шоколад	7,2
	Приготовление фруктовой рисовальной массы	7,2
	Приготовление желе	7,2
ТЕМА 05.05 Приготовление пирожных и тортов	Приготовление пирожных песочных	7,2
	Приготовление пирожных заварных	7,2
	Приготовление пирожных бисквитных	7,2
	Приготовление пирожных воздушных	7,2
	Приготовление пирожных слоеных	7,2
	Приготовление пирожных крошковых	7,2
	Приготовление пирожных миндальных	7,2
	Приготовление тортов миндальных	7,2
	Приготовление тортов воздушных	7,2
	Приготовление тортов воздушно-ореховых	7,2
	Приготовление тортов бисквитно-кремовых	7,2
	Приготовление тортов бисквитно-фруктовых	7,2
	Приготовление тортов песочных	7,2
	Приготовление тортов слоеного полуфабриката	7,2
	Приготовление тортов фруктово-желейных	7,2
	Приготовление низкокалорийных тортов	7,2
	Приготовление низкокалорийных пирожных	7,2
Приготовление кондитерских изделий для лечебного питания	7,2	
Тема 05.06. Отчет по практике	Фиксация полученных данных в дневнике практики. Предоставление отчета по практике руководителю практики от техникума	7,2
	Всего	288
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		360
	3 курс 6 семестр	
ТЕМА 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Ознакомление с горячим цехом, оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте	7,2
	Организация рабочего места, подбор посуды,	7,2

	инвентаря, оборудования	
	Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых горячих блюд, изделий	7,2
ТЕМА 02.02 Расчет сырья, определение качества	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд	7,2
	Расчет сырья, оформление технологических карт	7,2
ТЕМА 02.03 Приготовление бульонов, супов	Приготовление бульонов и отваров	7,2
	Супы заправочные: щи	7,2
	Супы заправочные: борщи	7,2
	Супы сладкие	7,2
	Солянки	7,2
	Супы картофельные, холодные	7,2
	Приготовление соуса красного (основного) и его производных	7,2
	Приготовление соусов сметанных, грибных. Соусы молочные	7,2
	Приготовление запеченных блюд из овощей	7,2
	Блюда и гарниры из отварных овощей, грибов	7,2
	Блюды и гарниры из тушёных овощей и грибов	7,2
	ТЕМА 02.06 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Варка вязких и жидких каш.
Приготовление отварных блюд из круп и макаронных изделий		7,2
Приготовление запеченных круп и макаронных изделий		7,2
Блюда из бобовых изделий		7,2
Приготовление блюд пониженной калорийности		7,2
Приготовление блюд и гарниров из круп в лечебном питании		7,2
ТЕМА 02.07 Приготовление блюд из яиц, творога и теста	Отварные блюда из яиц	7,2
	Запеченные блюда из яиц	7,2
	Жареные блюда из яиц	7,2
	Всего	180
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
	4 курс 7 семестр	
ТЕМА 02.07 Приготовление блюд из яиц, творога и теста	Холодные блюда из творога	7,2
	Горячие блюда из творога	7,2
	Приготовление теста для пельменей и вареников	7,2
	Приготовление лапшового теста	7,2

ТЕМА 02.08 Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы	7,2
	Рыба жареная основным способом.	7,2
	Приготовление блюд из тушеной, запеченной рыбы	7,2
	Изделия из котлетной массы	7,2
	Приготовление блюд из кнельной массы	7,2
	Приготовление блюд в лечебном питании	7,2
ТЕМА 02.09 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы	Приготовление порционных блюд из мяса говядины	7,2
	Приготовление блюд из отварного мяса.	7,2
	Приготовление блюд из жареного мяса.	7,2
	Приготовление блюд из тушеного мяса.	7,2
	Приготовление блюд из запеченного мяса.	7,2
	Приготовление блюд из мяса домашней птицы	7,2
	Приготовление блюд из рубленого мяса	7,2
	Приготовление блюд из котлетной массы	7,2
	Приготовление блюд из мяса диких животных	7,2
	Приготовление блюд из отварной, припущенной птицы и кролика	7,2
	Приготовление жареных блюд из птицы, дичи, кролика	7,2
	Приготовление тушеных блюд из птицы, дичи, кролика	7,2
	Приготовление блюд из субпродуктов	7,2
	Приготовление мясных блюд лечебного питания	7,2
Тема 02.10. Отчет по практике	Фиксация полученных данных в дневнике практики. Предоставление отчета по практике руководителю практики от техникума	7,2
	Всего	180
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		180
4 курс 8 семестр		
Тема 03.01 Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Ознакомление с холодным цехом. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте	7,2
	Подготовка к работе сырья. Работа со сборником рецептов, расчет технологических карт	7,2
	Подготовка к работе сырья, технологического оборудования,	7,2

	инструментов, посуды	
Тема 03.02 Приготовление холодных соусов и заправок.	Приготовление заправок для закусок	7,2
	Приготовление заправок для салатов	7,2
	Приготовление соусов для салатов	7,2
	Приготовление соусов для закусок	7,2
	Приготовление заправок пониженной калорийности	7,2
	Приготовление соусов и заправок в лечебном питании	7,2
Тема 03.03 Приготовление и оформление салатов	Приготовление салатов из отварных овощей	7,2
	Приготовление салатов-коктейлей	7,2
	Приготовление винегретов	7,2
	Приготовление салатов из сырых овощей	7,2
	Приготовление салатов из фруктов	7,2
	Холодные блюда и закуски из овощей и грибов	7,2
	Холодные закуски из яиц и сыра	7,2
	Закуски из рыбной гастрономии	7,2
	Приготовление блюд закусок из рыбы	7,2
	Блюда и закуски из морепродукта	7,2
	Закуски из мяса и мясной гастрономии	7,2
	Приготовление салата из мясопродуктов	7,2
	Приготовление салата из мяса птицы и дичи	7,2
	Блюда и закуски из мяса	7,2
Блюда и закуски из субпродуктов	7,2	
Тема 03.04. Отчет по практике	Фиксация полученных данных в дневнике практики. Предоставление отчета по практике руководителю практики от техникума	7,2
	Всего	180
ПМ.04. Приготовление блюд и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента		108
	4 курс 8 семестр	
Тема 04.01 Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования	Ознакомление с оборудованием, инвентарем, посудой. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте	7,2
	Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря для приготовления блюд	7,2
	Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки на вынос готовых блюд, десертов	7,2
Тема 04.02 Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Натуральные плоды и ягоды, приготовление сладких блюд	7,2
	Замороженные плоды и ягоды, приготовление сладких блюд	7,2
	Консервированные плоды и ягоды,	7,2

	приготовление сладких блюд	
	Приготовление железированных блюд: желе, мусс	7,2
	Приготовление самбуков, пудингов	7,2
	Приготовление холодных сладких блюд	7,2
	Приготовление сладких блюд в лечебном питании	7,2
Тема 04.03 Приготовление простых горячих и холодных напитков	Приготовление горячих напитков	7,2
	Приготовление холодных напитков и сладких блюд	7,2
	Приготовление горячих сладких блюд	7,2
	Приготовление десертов	7,2
Тема 04.04. Отчет по практике	Фиксация полученных данных в дневнике практики. Предоставление отчета по практике руководителю практики от техникума	7,2
	Всего	108
	ИТОГО	1224

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом. Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключаются договора на организацию и проведение практической подготовки;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практической подготовки;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;

- проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ГБПОУ КК «КМТ» и сотрудники организации.

Для проведения экзамена по модулю формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

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

3.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Кондитерский цех	Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Мясорубка Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием	Миксер (погружной)

	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной	
--	--	--

3.3. Информационное обеспечение обучения

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,. – 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, – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат. – 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.- 373, [1]
5. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 384 с. Серия (НПО).

Дополнительная литература

6. Сборник рецептов 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 рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Официальные и профессиональные сайты:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru)
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
restoranoff.ru; [http //www.СООКШАМР.ru](http://www.СООКШАМР.ru) (сайт соревнований);

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме 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 ведомости производственной практики по профессиональным модулям.

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 зачет по производственной практике, анализа (самоанализа) деятельности, Решение ситуационных задач
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, кулинарных 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 01. Выбирать способы решения задач в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающихся на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике: - участие в профессиональных конкурсах; - отчет по практике
ОК02. Осуществлять поиск и анализ 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	-собеседование с наставниками на предприятиях; - отзыв руководителя производственной практики; Дифференцированный зачет по производственной практике, анализа (самоанализа) деятельности, Решение ситуационных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	