

Министерство просвещения Республики Башкортостан
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ишимбайский профессиональный колледж

Рассмотрено: на заседании МО  Латыпова А.С. « 01 » 09 2025 г.	Согласовано Работодатель  Семенихина Г.Б. « 01 » 09 2025 г.	Утверждаю: И.о. директора ГБПОУ ИПК Янбердина Р.Р.  « 01 » 09 2025 г.
--	--	--

Составлена
на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта (далее ФГОС)
по профессии: 43.01.09
Повар, кондитер
Зам. директора по УПР
 И.С. Беднякова
« 01 » 09 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента
Пм.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Пм.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Пм.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Мастер п/о


Мушанцева Г.К.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Паспорт рабочей программы производственной практики.....	4
2. Результаты освоения производственной практики.....	9
3. Тематический план и содержание производственной практики.....	16
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики	28
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	29
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики.....	30

ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Дневник
2. Аттестационный лист
3. Производственная характеристика
4. Заключение
5. Образец титульного листа отчета

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года, положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, утвержденного приказом Министерства образования России № 291 от 18 апреля 2013г.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ишимбайский профессиональный колледж.

Составитель:

Мастер производственного обучения: Мухаметьянова Гульнара Харисовна

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций Повар, кондитер 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 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

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять 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.
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 не продолжительного хранения 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 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, кролика разнообразного ассортимента.
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. ПК3.5. 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.
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 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 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских

	изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

всего-1032 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 01. -132 часа

в рамках освоения ПМ 02. – 312 часов

в рамках освоения ПМ 03. – 168 часов

в рамках освоения ПМ 04. – 144 часов

в рамках освоения ПМ -05 – 276 часов.

2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения производственной практики по профилю профессии является формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках обучения по профессиональному модулю образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09. Повар, кондитер.

Код	Наименование результата обучения по специальности
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.
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, кролика 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
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 горячих сладких блюд , десертов 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, 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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания 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.

2.1. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающим себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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 2
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 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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 8
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 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
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.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

Выполняющий профессиональные навыки в сфере промышленных и инженерных технологий (специализация: «машиностроение, управление сложными техническими системами, обработка материалов»)	ЛР 13
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающие системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности, открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий, готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению своих трудовых функций, востребованный на рынке труда Республики Башкортостан и РФ. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности в РБ, готовый к их освоению.	ЛР 15
Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Республике Башкортостан как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны.	ЛР 16
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Республики Башкортостан в национальном и мировом масштабе.	ЛР 17
Осознающий единство пространства Республики Башкортостан как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий их религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Республики Башкортостан.	ЛР 18
Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Профессионалитета.	ЛР 19
Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов.	ЛР 20
Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам РБ, их сохранению и рациональному природопользованию.	ЛР 21
Демонстрирующий навыки позитивной социально- культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений.	ЛР 22
Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде.	ЛР 23
Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях.	ЛР 24
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 25

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональными требованиями, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 26
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 27
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивно реагирующий на критику.	ЛР 28
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 29
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 30
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их усвоению.	ЛР 31
Управляющий собственным профессиональным развитием, признающий ценности непрерывного образования.	ЛР 32

3. Тематический план и содержание производственной практики.

3.1. Тематический план производственной практики.

Код наименование профессиональных модулей	№ п/п	Наименование раздела, темы урока	К-во часов
Производственная практика			132
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		V семестр	66
	1.	Обработка практических навыков по проверке органолептическим способом годность овощей и грибов.	6
	2.	Отработка практических навыков подбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд.	6
	3.	Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из вареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд.	6
	4.	Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из жареных, тушеных овощей. Оценка качества готовых блюд.	6
	5.	Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд.	6
	6.	Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд.	6
	7.	Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей, грибов и их консервирование. Оценка качества готовых блюд.	6
	8.	Отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы. Расчет массы мяса, домашней птицы для изготовления полуфабрикатов.	6
	9.	Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качество рыбы. Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов.	6
	10.	Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качество дичи и кролика. Расчет массы дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.	6
	11.	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы и гусиной печени.	6
	12.	Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса,	6

		рыбы, птицы и гусиной печени.	
	13.	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	6
	14.	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6
	15.	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6
	16.	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	6
	17.	Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения.	6
	18.	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения.	6
	19.	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде	6
	20.	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.	6
	21.	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из дичи. Требования к безопасности хранения подготовленной дичи в охлажденном и замороженном виде	6
	22.	Дифференцированный зачет.	6
ПМ.02. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента.		VI семестр	312
	1.	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. Оценка качества блюд.	6
	2.	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных	6

		продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. Оценка качества блюд.	
	3.	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. Оценка качества блюд.	6
	4.	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. Оценка качества блюд.	6
	5.	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. Оценка качества блюд.	6
	6.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: костного, мясо-костного.	6
	7.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: из птицы, из рыбы.	6
	8.	Отработка практических навыков для приготовления отваров из грибов, овощей.	6
	9.	Отработка практических навыков для приготовления отваров из фруктов, круп.	6
	10.	Технология приготовления блюд из дичи. Творческое оформление.	6
	11.	Технология приготовления блюд из курицы. Творческое оформление.	6
	12.	Технология приготовления блюд из отварной курицы. Творческое оформление.	6
	13.	Технология приготовления блюд из жареной курицы. Творческое оформление.	6
	14.	Технология приготовления блюда: цыпленок табака. Творческое оформление.	6
	15.	Технология приготовления блюд из курицы: котлета натуральная. Творческое оформление.	6
	16.	Технология приготовления блюд из курицы: котлета по-киевски. Творческое оформление.	6
	17.	Технология приготовления блюд из курицы: котлета рубленая. Творческое оформление.	6
	18.	Технология приготовления блюд из курицы: курица	6

		тушенная в соусе. Творческое оформление.	
19.	Технология приготовления блюд из дичи: утка по-домашнему. Творческое оформление.	6	
20.	Технология приготовления блюд из курицы: рагу из субпродуктов. Творческое оформление.	6	
21.	Технология приготовления блюд из мяса: мясо отварное. Творческое оформление.	6	
22.	Технология приготовления блюд из мяса: мясо отварное. Творческое оформление	6	
23.	Технология приготовления блюд из мяса: окорок, корейка отварная. Творческое оформление	6	
24.	Технология приготовления блюд из мяса крупным куском: ростбиф. Творческое оформление	6	
25.	Технология приготовления блюд из мяса: грудинка фаршированная. Творческое оформление	6	
26.	Технология приготовления блюд из мяса порционным куском: бифштекс рубленый. Творческое оформление.	6	
27.	Технология приготовления блюд из мяса порционным куском: бифштекс с яйцом. Творческое оформление.	6	
28.	Технология приготовления блюд из мяса: филе с гарниром. Творческое оформление.	6	
29.	Технология приготовления блюд из мяса: лангета. Творческое оформление.	6	
30.	Технология приготовления блюд из мяса: антрекот. Творческое оформление.	6	
31.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки)	6	
32.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: молочные (с крупой, с макаронными изделиями, овощами)	6	
33.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: молочные (с крупой, с макаронными изделиями, овощами)	6	
34.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: суп-пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени). Оценка качества готовых блюд.	6	
35.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: национальных супов (борщ украинский, харчо). Оценка качества готовых блюд.	6	
36.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: прозрачных супов (бульон рыбный, бульон с яйцом). Оценка качества готовых блюд.	6	
37.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: бульон с гренками и сыром. Оценка качества готовых блюд.	6	
38.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: бульон с пирожками.	6	

		Оценка качества готовых блюд.	
	39.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: бульон с пельменями. Оценка качества готовых блюд.	6
	40.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: бульон с фрикадельками. Оценка качества готовых блюд.	6
	41.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: бульон с фрикадельками. Оценка качества готовых блюд.	6
	42.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: уха с растегаями, кулебякой.	6
	43.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления сладких супов: суп из свежих плодов. Оценка качества готовых блюд.	6
	44.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления сладких супов: из смеси сухофруктов. Оценка качества готовых блюд.	6
	45.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных супов: окрошка мясная. Оценка качества готовых блюд.	6
	46.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных супов: окрошка мясная. Оценка качества готовых блюд.	6
	47.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных супов: окрошка овощная. Оценка качества готовых блюд.	6
	48.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления соусов: соус красный овощной. Оценка качества готовых блюд.	6
	49.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления соусов: соус луковый, соус луковый с горчицей. Оценка качества готовых блюд.	6
	50.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления соусов: соус красный кисло-сладкий. Оценка качества готовых блюд.	6
	51.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления соусов: соус белый основной. Оценка качества готовых блюд.	6
	52.	Дифференцированный зачет.	6
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			168
	1.	Изучение правил безопасной эксплуатации	6

		технологического оборудования и правила ухода за ними, приготовление холодных блюд и закусок: бутерброды открытые.	
	2.	Изучение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря, оборудования, правила эксплуатации: приготовление бутербродов с колбасой, с икрой, с сыром.	6
	3.	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок: бутерброды закрытые(сэндвичи).	6
	4.	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок: салаты из овощей, зеленый, из свежих огурцов, из свежих помидоров.	6
	5.	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок: салат из капусты: салат «Весна».	6
	6.	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря для приготовления и оформления холодных блюд и закусок: салат витаминный, летний, винегрет.	6
	7.	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря для приготовления оформления холодных блюд и закусок из яиц: яйца под майонезом с гарниром, яйца фаршированные.	6
	8.	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря для приготовления оформления холодных блюд и рыбных закусок: рыба заливная с гарниром, рыба жареная под маринадом.	6
	9.	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря для приготовления оформления холодных блюд и мясных закусок: ветчина с гарниром, мясо отварное с	6

		гарниром.	
	10.	Правила способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6
	11.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применяемости пряностей и приправ: грибы соленые, маринованные с луком.	6
	12.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации паштета из печени. Оценка качества.	6
	13.	Дифференцированный зачет.	6
VII семестр			90
	1.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд (блюда из грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов).	6
	2.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд: сельдь с гарниром. Оценка качества готовых блюд	6
	3.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд: сельдь с картофелем и маслом. Оценка качества готовых блюд.	6
	4.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд: грибы маринованные. Оценка качества готовых блюд.	6
	5.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд: помидоры фаршированные мясным салатом. Оценка качества готовых блюд.	6
	6.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд: паштет из печени. Оценка качества готовых блюд.	6
	7.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд: паштет из печени. Оценка качества готовых блюд.	6
	8.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд, правила проведения бракеража салатов: салат картофельный, салат картофельный с кальмарами. Оценка качества готовых блюд.	6
	9.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд, правила проведения бракеража салатов: салат столичный. Оценка качества готовых блюд.	6
	10.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд, правила проведения бракеража салатов: салат- коктейль с ветчиной и сыром. Оценка качества готовых блюд.	6
	11.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд, правила проведения бракеража салатов: салат из редиса. Оценка качества готовых блюд.	6
	12.	Отработка практических навыков для приготовления	6

		и оформления простых холодных блюд, правила проведения бракеража салатов: салат из свежих овощей. Оценка качества готовых блюд.	
	13.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд, правила проведения бракеража салатов: салат с крабами. Оценка качества готовых блюд.	6
	14.	Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд, правила проведения бракеража салатов: салат рыбный. Оценка качества готовых блюд.	6
	15.	Дифференцированный зачет.	6
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			144
		VII семестр	66
	1.	Оценка наличия, выбор соответствия с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
	2.	Приготовление, оформление простых горячих напитков: кофе, чай. Подача.	6
	3.	Приготовление, оформление: кофе с молоком. Подача.	6
	4.	Приготовление простых напитков, соков. Сок морковный.	6
	5.	Приготовление напитка из калины. Оценка качества холодных напитков.	6
	6.	Приготовление, оформление холодного чая, кваса. Оценка качества холодных напитков.	6
	7.	Приготовление, оформление напитков из различных ягод. Оценка качества холодных напитков.	6
	8.	Приготовление, оформление морса. Оценка качества холодных напитков.	6
	9.	Приготовление, оформление медового напитка. Оценка качества холодных напитков.	6
	10.	Приготовление, оформление коктейля молочного. Оценка качества холодных напитков.	6
	11.	Приготовление, оформление мороженого. Оценка качества холодных десертов.	6
		VIII семестр	78
	1.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов,	6

		напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Приготовление напитка «Здоровье».	
	2.	Приготовление простых, горячих напитков: картофельного с клюквой. Оценка качества.	6
	3.	Приготовление простых, горячих напитков: напиток «витаминный». Оценка качества.	6
	4.	Приготовление простых, холодных напитков: айран, медовый напиток с лимоном. Оценка качества.	6
	5.	Приготовление простых, холодных напитков: морковно-апельсинового. Оценка качества.	6
	6.	Приготовление простых, горячих напитков: киселя фруктового. Оценка качества.	6
	7.	Приготовление простых, горячих напитков: желе яблочного. Оценка качества.	6
	8.	Приготовление простых, горячих напитков: компотов из свежих фруктов. Оценка качества.	6
	9.	Приготовление простых, горячих напитков: компотов из сухофруктов. Оценка качества.	6
	10.	Приготовление простых, сладких блюд: блинчиков с творогом. Оценка качества.	6
	11.	Приготовление простых, сладких блюд: яблок в тесте. Оценка качества.	6
	12.	Приготовление простых, сладких блюд: шарлотка с яблоками. Оценка качества	6
	13.	Дифференцированный зачет.	
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			276
		VIII семестр	276
	1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-база практики.	6
	2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
	3.	Выполнение работ по приготовлению белкового заварного крема для оформления тортов. Оценка качества.	6
	4.	Выполнение работ по приготовлению белкового заварного крема для оформления тортов. Оценка	6

		качества.	
	5.	Выполнение работ по приготовлению торта фруктового желейного. Оценка качества, сроки хранения.	6
	6.	Выполнение работ по приготовлению торта фруктового желейного. Оценка качества, сроки хранения.	6
	7.	Выполнение работ по приготовлению торта «Сказка». Использование различных технологий при оформлении. Оценка качества.	6
	8.	Выполнение работ по приготовлению торта «Трюфель». Использование различных технологий при оформлении. Оценка качества	6
	9.	Выбор производственного инвентаря для приготовления торта «Полет».	6
	10.	Выполнение работ по приготовлению и оформлению лимонного торта . Оценка качества	6
	11.	Выполнение работ по приготовлению и оформлению бисквитно-фруктового торта . Оценка качества готовых изделий, выбор производственного инвентаря и оборудования.	6
	12.	Выполнение работ по приготовлению и оформлению фруктовых легких обезжиренных пирожных с белковым заварным кремом. Оценка качества готовых изделий, выбор производственного инвентаря и оборудования.	6
	13.	Выполнение работ по приготовлению и оформлению пирожного «Корзиночка яблочная». Оценка качества готовых изделий, выбор инвентаря и оборудования.	6
	14.	Выполнение работ по приготовлению и оформлению пирожного «Заварное» со сливочно-яблочным кремом. Оценка качества готовых изделий, выбор инвентаря и оборудования.	6
	15.	Выполнение работ по приготовлению теста из пшеничной муки «Дарницкий», выпечка хлеба «Ишимбайский». Оценка качества изделий.	6
	16.	Выполнение работ по приготовлению теста из ржаной муки «Дарницкий», выпечка хлеба «Ишимбайский». Оценка качества изделий.	6
	17.	Выполнение работ по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий : булочка « Молочная», ватрушка «Венгерская». Оценка качества изделий.	6
	18.	Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста: булочки, плюшки, сдоба, пироги. Оценка качества изделий.	6
	19.	Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста :беляши, пирожки, пончики, баурсак. Оценка качества изделий.	6
	20.	Выполнение работ по приготовлению мучных изделий из бездрожжевого теста : чак-чак, блинчик, блинчики с разным фаршем, вареники, вак-беляши. Оценка качества изделий.	6

	21.	Выполнение работ по приготовлению кондитерских изделий из бисквитного теста и изделий из него : рулет бисквитный. Оценка качества изделий.	6
	22.	Выполнение работ по приготовлению белково-воздушного теста: меренги. Оценка качества изделий.	6
	23.	Выполнение работ по приготовлению заварного теста и изделий из него : профитроли. Оценка качества изделий.	6
	24.	Выполнение работ по приготовлению слоеного теста и изделий из него : слойка с повидлом. Оценка качества изделий.	6
	25.	Выполнение работ по приготовлению пряничного теста и изделий из него : пряники медовые. Оценка качества изделий.	6
	26.	Выполнение работ по приготовлению песочного теста и изделий из него : печенье домашнее. Оценка качества изделий.	6
	27.	Выполнение работ по приготовлению печенья бисквитного. Оценка качества изделий.	6
	28.	Выполнение работ по приготовлению пирожного бисквитного «Полоска с кремом». Оценка качества изделий.	6
	29.	Выполнение работ по приготовлению из песочного теста пирожное «Школьное». Оценка качества изделий.	6
	30.	Выполнение работ по приготовлению из песочного теста : пирожное «Песочное» с кремом. Оценка качества изделий.	6
	31.	Выполнение работ по приготовлению из слоеного теста : слойка с кремом. Оценка качества изделий.	6
	32.	Выполнение работ по приготовлению из слоеного теста: слойка с начинкой. Оценка качества изделий	6
	33.	Выполнение работ по приготовлению из слоеного теста: слойка с белковым кремом. Оценка качества изделий.	6
	34.	Выполнение работ по приготовлению из заварного теста: пирожное «Трубочка с кремом». Оценка качества изделий.	6
	35.	Выполнение работ по приготовлению заварного теста: пирожное «Трубочка с обсыпкой». Оценка качества изделий.	6
	36.	Выполнение работ по приготовлению из заварного теста: пирожное «Орешек». Оценка качества изделий.	6
	37.	Выполнение работ по приготовлению бисквитных тортов: бисквитно-кремовый. Оценка качества изделий.	6
	38.	Выполнение работ по приготовлению бисквитных тортов: торт «Сказка». Оценка качества изделий.	6
	39.	Выполнение работ по приготовлению бисквитных тортов: торт «Подарочный». Оценка качества изделий.	6
	40.	Выполнение работ по приготовлению бисквитных	6

		тортов: торт «Лукошко с клубникой». Оценка качества изделий.	
	41.	Выполнение работ по приготовлению песочных тортов: торт «Абрикотин». Оценка качества изделий.	6
	42.	Выполнение работ по приготовлению песочных тортов: торт «Ленинградский». Оценка качества изделий.	6
	43.	Выполнение работ по приготовлению песочных тортов: торт «Листопад». Оценка качества изделий.	6
	44.	Выполнение работ по приготовлению песочных тортов: торт «Фруктово-песочный». Оценка качества изделий.	6
	45.	Выполнение работ по приготовлению слоеных тортов: «Слоеный» с кремом. Оценка качества изделий.	6
	46.	Дифференцированный зачет.	6

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Реализация программы предполагает проведение производственной практики по профилю профессии на предприятиях организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием организацией, куда направляется обучающийся.

Для обучающихся предоставляется возможность выбора места прохождения практики:

«ООО общепит»

ИП Семенихина , кафе «Мария»

ИП Фатклисламов И.Р. «Советская столовая №1»

ГМ «Магнит» Собственное производство

СМ «Перекресток» Собственное производство

№	Содержание (компетенции)*.	Наименование оборудования, инструмента, марки, тип, модель.
ПК 1.1	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Весы настольные, электронные, овощерезка, плита электрическая, шкаф холодильный, жарочный шкаф, мясорубка, посудомоечная машина, моечная ванна двухсекционная, набор инструментов для карвинга.
ПК 1.2	Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Жарочный шкаф, микроволновая печь, плита электрическая, фритюрница, мясорубка, шкаф холодильный, тестораскаточная машина, слайсер, стеллаж передвижной, машина посудомоечная, весы настольные, электронные.
ПК 1.3	Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Весы настольные-электронные, жарочный шкаф, микроволновая печь, шкаф холодильный, слайсер, стеллаж передвижной, овоскоп, машина посудомоечная, набор инструментов для карвинга.
ПК 1.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Миксер для коктейлей, кофемолка, ховали (оборудование для варки кофе на песке), весы настольные, плита электрическая, блендер, соковыжималка, машина посудомоечная.
ПК 1.5	Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Жарочный шкаф, весы настольные, холодильный шкаф, тестораскаточная машина, блендер, овоскоп, машина посудомоечная, моечная ванна двухсекционная.

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения, наставником в процессе проведения производственной практики, где фиксируется по каждому разделу (виду работ): краткое описание задания, время выполнения работ, классификация (сложность).

Результаты текущего контроля из дневника переносятся в учебный журнал на соответствующие страницы.

По окончании производственной практики обучающийся предоставляет отчет, который содержит:

- производственную характеристику обучающегося с подписью наставника и предприятия;
- аттестационный лист, заверенный подписью руководителя практики и печатью предприятия;
- заключение о выполнении практической квалификационной работы, заверенное подписью руководителя практики и печатью предприятия;
- дневник, с приложением фотоматериалов, презентаций.

Результаты (освоение профессиональных компетенций)	Формы и методы контроля и оценки.
ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5.	Наблюдение и оценка качества выполнения видов работ на производственной практике фиксируется в аттестационном листе по практике, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5 , ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11.	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся при прохождении производственной практики. Отметка об освоении общих компетенций, фиксируемая в учебном журнале на соответствующей странице. Защита отчета с презентацией о результатах прохождения практики при проведении дифференцированного зачета.

6. Учебно- методическое и информационное обеспечение производственной практики.

Основные источники:

1. Батов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.-496 стр.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп...-М.: Академия, 2016.-336 стр.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждения сред. Проф. Образования /Н.А. Анфимова. 11-е изд. Стер. – М.: издательский центр «Академия», 2016=400 стр.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015. № 610н., (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015. № 39023).
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Альфа, 2015. – 416 стр.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. М. : Академия 2017. 336 стр.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 /Федерация Рестораторов и Отельеров. М.. Ресторанные ведомости, 2016. – 512 стр.

Дополнительные источники:

СHEFART/ Коллекция лучших рецептов (сост. Федотова Илона Юрьевна)

ООО « Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016-320 с.:ил.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, выполненную мастером производственного обучения ГБПОУ ИПК

Мухаметьяновой Гульнарой Харисовной.

Рабочая программа составлена в соответствии с Государственным стандартом среднего профессионального образования и содержит следующие разделы:

- паспорт рабочей программы производственной практики;
- результаты освоения программы производственной практики;
- тематический план и содержание производственной практики;
- условия реализации рабочей программы производственной практики;
- контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

В разделе « Паспорт программы» описана область применения данной программы, приведены виды профессиональной деятельности, общие и профессиональные компетенции, цели и задачи производственной практики.

В разделе «Тематический план и содержание производственной практики» приведены виды работ, выполняемые студентами в период прохождения производственной практики.

В разделе « Контроль и оценка результатов освоения производственной практики» приведены формы и методы контроля по видам профессиональной деятельности.

Программой производственной практики предусмотрено прохождение практики на предприятиях общественного питания, в школьных столовых города.

Заведующий производством _____

ДНЕВНИК

Учёта производственных работ при обучении на предприятиях

(фамилия, имя, отчество)

(изучаемая профессия)

(фамилия, имя, отчество мастера производственного обучения)

(предприятие, управление, участок)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Обучающийся(аяся) на ____ курсе по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел(ла) учебную и производственную практику по профессиональному модулю

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

в объеме ____ часов с «__» _____ 20____ по «__» _____ 20____ г.

в организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходили практику
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 и 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.	

Характеристика учебной и производственной деятельности обучающегося во время учебной и производственной практики.

Во время практики выполнял(а) работы по приготовлению блюд из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Своевременно и качественно выполнял(а) задания.

Выполнял(а) правила по охране труда, правильно использовал(а) инвентарь и оборудование, соблюдал(а) аккуратность в работе, выполнял(а) рекомендации руководителя практики и предприятия.

Таким образом, _____ понимает сущность и социальную значимость своей профессии, проявляет интерес. За время прохождения производственной практики заслуживает оценку _____.

Подпись руководителя
практики: _____

Мастер производственного
обучения: _____

Подпись ответственного лица организации (базы
практики): _____

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

М.П.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося(уюся) ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж

группы _____ по профессии: «Повар, кондитер»

обучающийся(аяся) _____

за время прохождения учебной (производственной) практики

в(на) _____

(наименование предприятия)

фактически проработал(а) с « _____ » 20__ г. по « _____ » 20__ г.

и выполнял(а) на рабочих

местах: _____

(перечень рабочих мест)

работы _____ разряда (квалификация) _____

(перечень работ)

За время прохождения практики обучающийся(аяся) показал(а) следующие результаты:

Особое мнение об

обучающемся(ейся): _____

Обучающийся(аяся) заслуживает присвоения _____ тарифного разряда по профессии:

Заведующий предприятия

Бригадир

Мастер п/о

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Заключение

о выполнении практической квалификационной работ

Заключение составлено «__» _____ 20__ г.

О том, что обучающийся ГБПОУ ИПК _____

Обучающийся по профессии _____

Выполнял практическую квалификационную работу:

(наименование работ и краткая характеристика)

На выполнение работ отведено 6 часов.

Фактически выполнена за ____ часов.

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа
соответствует требованиям _____ разряда по профессии:

Директор

Мастер производственного обучения

Ассистент

М.П.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ОТЧЕТ

по производственной практике

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

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

Выполнил обучающийся группы №____, курса _____

(фамилия, инициалы)

Наименование предприятия _____

Сроки прохождения практики с _____ 20____ г. по _____ 20____ г.

Руководитель практики от предприятия

М.П.

(подпись)

Руководитель практики от колледжа _____

Оценка _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

«_____» _____ 20____ г.