ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ « БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ

ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ: \_ИП Позднышева В.В. кафе «Мираж»\_\_\_(наименование предприятия, организации,Ф.И.О. руководителя)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Позднышева«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 гСОГЛАСОВАНО на заседании МК профцикла протокол №\_\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рябенко В.А.  | УТВЕРЖДАЮ: директор ГБПОУ РО «БККПТим. Героя Советского СоюзаБыкова Б.И.»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В. В. Мелентей«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. |

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

 **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**для профессии СПО: 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер»**

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок обучения:**

2 года 10 месяцев

п. Коксовый

2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 № 798 зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29749 от 20.08.2013 в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291, зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013 № 28785) с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н, квалификационных характеристик (ЕТКС) по профессии повар 3-4 разряда, кондитер 3-4 разряда.

**Организация разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича»

**Разработчики:** преподаватель спецдисциплин, мастер производственного обучения первой квалификационной категории Бикмулина Л.А., преподаватель спецдисциплин, мастер производственного обучения Петрова З.В.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | стр.4 |
| **2. результаты освоения РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 7 |
| **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 9 |
| **4. условия реализации РАБОЧЕЙ программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | 14 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  | 15 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и разработана в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер (приказ Минобрнауки РФ от 2 августа 2013 № 798 зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29749 от 20.08.2013 в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291, зарегистрированного в Минюсте России 14.06.2013 № 28785) с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н. в части освоения квалификаций: по профессиям 260807.01 (19.01.17) «Повар, кондитер», 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» и освоения основных видов деятельности (ВД):

**1. Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

 ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**3. Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

 ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

**4. Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

 ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

 ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**6. Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

 ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**7. Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

 ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

 ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа производственной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации по профессиям 19.01.17 «Повар, кондитер», 16675 «Повар», 12901 «Кондитер».

**Уровень образования:** основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не требуется.

***1.2. Цели и задачи учебной практики:*** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по осваиваемой профессии, формирование 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:

1. **ВД Приготовление блюд из овощей и грибов**
* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
1. **ВД Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**
* подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
1. **ВД Приготовление супов и соусов**
* приготовления основных супов и соусов;
1. **ВД Приготовление блюд из рыбы**
* обработки рыбного сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
1. **ВД Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**
* обработки сырья;
* приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
1. **ВД Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**
* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
1. **ВД Приготовление сладких блюд и напитков**
* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков;
1. **ВД Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**
* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

***1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:***

***Всего - 936 часов*** *в том числе:*

*В рамках освоения ПМ 01 «*Приготовление блюд из овощей и грибов*»* ***72*** *–* ***часа****;*

*В рамках освоения ПМ 02 «*Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*» –* ***144 часа;***

*В рамках освоения ПМ 03 «*Приготовление супов и соусов*» –* ***108 часов;***

*В рамках освоения ПМ 04 «*Приготовление блюд из рыбы*» –****108 часов;***

*В рамках освоения ПМ 05 «*Приготовление блюд из мяса и домашней птиц*» –****144 часа;***

*В рамках освоения ПМ 06 «*Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*»–* ***108 часов;***

*В рамках освоения ПМ 07 «*Приготовление сладких блюд и напитков*» –*  ***72 часа;***

*В рамках освоения ПМ 08 «*Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*» –*  ***180 часов.***

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является формирование обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:

* Приготовление блюд из овощей и грибов.
* Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
* Приготовление супов и соусов.
* Приготовление блюд из рыбы.
* Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
* Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
* Приготовление сладких блюд и напитков.
* Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование результата освоения практики*** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ПК 2.1. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 2.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы. |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

**Освоение общих компетенций (ОК):**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Код*** | ***Наименование результата освоения практики*** |
| ОК 1 |  Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <\*>. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Код******ПК*** | ***Код и наименования профессиональных модулей*** | ***Количество******часов по ПМ*** | ***Виды работ*** | ***Наименования тем производственной практики*** | ***Количество******часов******по******темам*** |
| ПК 1.1- 1.2  | ПМ 01Приготовление блюд из овощей и грибов.  | **72** | Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов.Нарезка различными способами.Тепловая обработка овощей и грибов.Приготовление блюд из овощей и грибов.Подача и отпуск готовых блюд. | Вводное занятие.  | 6 |
| Приготовление отварных, припущенных блюд из овощей | 6 |
| Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей. | 6 |
| Приготовление запеченных блюд из овощей. | 6 |
| Приготовление тушеных блюд из овощей. | 6 |
| Приготовление фаршированных блюд из овощей и грибов. | 6 |
| ПК2.1-2.5 | ПМ 02Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | **144** | Механическая и кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.Тепловая обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.Подача и отпуск готовых блюд. | Приготовление блюд и гарниров из круп | 6 |
| Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы | 6 |
| Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | 6 |
| Приготовление блюд из яиц..., бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 6 |
| Приготовление блюд из творога | 6 |
| Приготовление простых блюд из теста с фаршем | 6 |
| Расчёт калькуляции  блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | 6 |
| Приёмы и способы оформления и подачи  блюд и гарниров из круп | 6 |
| Приёмы и способы оформления и подачи  бобовых, макаронных изделий | 6 |
| Приёмы и способы оформления и подачи  яиц, творога, теста | 6 |
|  |  |
| ПК 3.1-3.4 | ПМ 03Приготовление супов и соусов | **108** | Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении различных супов и соусов.Приготовление различных бульонов.Приготовление различных супов и соусов.Подача и отпуск готовых блюд. | Приготовление заправочных супов в ассортименте | 6 |
| Приготовление разных супов в ассортименте | 6 |
| Приготовление пюреобразных супов в ассортименте | 6 |
| Приготовление основных соусов и их производных | 6 |
| Приготовление сметанных,молочных соусов | 6 |
| Приготовление холодных соусов и их производных.   | 6 |
| Приготовление яично-масляных соусов | 6 |
| Приготовление масляных смесей в ассортименте | 6 |
| ПК4.1-4.3 | ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы. | **108** | Механическая и кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов.Тепловая обработка рыбы.Приготовление блюд из рыбы.Подача и отпуск готовых блюд. | Приготовление блюд из жареной рыбы подбор гарниров и соусов, оформление, подача.. |  |
| Приготовление блюд из запеченной рыбы, подбор гарниров и соусов, оформление, подача. |  |
| Приготовление блюд из рыбной котлетной массы,  |  |
| Подбор гарниров и соусов, оформление, подача |  |
| Приготовление блюд из фаршированной  рыбы |  |
| Подбор гарниров и соусов, оформление, подача. |  |
|  |  |
| ПК 5.1-5.4 | ПМ 05Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | **144** | Механическая и кулинарная обработка мяса. Разделка мяса.Приготовление полуфабрикатов из мяса.Тепловая обработка мяса.Приготовление блюд из мяса.Подача и отпуск готовых блюд. | Первичная обработка  и приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и домашней птицы.  | 6 |
| Первичная обработка  и приготовления полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы | 6 |
| Приготовление блюд из жареного мяса, домашней птицы и котлетной массы. | 6 |
| Расчёт калькуляции блюд, Приёмы и способы оформления и подачи блюд | 6 |
| Приготовление блюд из тушеного, запеченного мяса, домашней птицы и котлетной массы | 6 |
| Расчёт  калькуляции блюд. Приёмы и способы оформления и подачи блюд. | 6 |
| Приготовление блюд из субпродуктов.  | 6 |
| Расчёт  калькуляции блюд. Приёмы и способы оформления и подачи блюд. | 6 |
| ПК 6.1-6.4 | ПМ 06Приготовление холодных блюд и закусок. | **108** | Подготовка продуктов для приготовления салатов.Применение различных способов нарезки.Приготовление салатов и закусок.Подача и отпуск готовых блюд. |  Приготовление бутербродов в ассортименте, оформление, отпуск, правила подачи, органолептическая оценка качества.  | 6 |
| Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, сыра: оформление, отпуск, правила подачи, органолептическая оценка.  | 6 |
| Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, оформление, отпуск, правила подачи, органолептическая оценка качества | 6 |
| Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, домашней птицы, субпродуктов; оформление, отпуск, правила подачи, органолептическая оценка качества | 6 |
| ПК 7.1-7.2 | ПМ 07Приготовление сладких блюд и напитков. | **72** | Подготовка продуктов.Приготовление компотов.Приготовление желе.Приготовление муссов, самбуков, сладких блюд.Приготовление горячих напитков.Приготовление холодных напитков.Подача и отпуск готовых блюд. | Приготовление холодных сладких блюд, оформление, отпуск.  | 6 |
| .Расчёт калькуляции  сладких блюд и напитков. Приёмы и способы оформления и подачи  сладких блюд и напитков. | 6 |
| Приготовление горячих сладких блюд, оформление, отпуск. | 6 |
| Приготовление горячих напитков, оформление, отпуск. | 6 |
| Приготовление холодных напитков, оформление, отпуск. | 6 |
| Приёмы и способы оформления и подачи  сладких блюд и напитков | 6 |
| ПК 8.1-8.6 | ПМ 08Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | **180** | Подготовка инструментов, инвентаря и оборудования.Подготовка сырья и ингредиентов.Приготовление различных видов теста.Приготовление различных видов помадок.Приготовление различных видов кремов.Приготовление различного ассортимента тортов и пирожных.Оформление и дизайн пирожных и тортов.Подача и отпуск готовых блюд. | Технология приготовления и оформления хлеба. | 6 |
| Технология приготовления и оформления хлебобулочных изделий: булочек, сдобы, пирогов, кулебяк, рулетов, пирожков, ватрушек, расстегаев, пирогов, кексов, куличей | 6 |
| Технология приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста (пряники, коврижки), из вафельного теста, (кексов) и печенья из песочного и сдобного пресного теста | 6 |
| Технология приготовления мучных кондитерских изделий из,  из воздушного теста, печенья из бисквита,  из заварного теста, из слоеного теста. | 6 |
| Приготовление различных видов теста, разделка, выпечка, отделка, рецептуры. | 6 |
| Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов | 6 |
| Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов | 6 |
| Технология приготовления, рецептуры и способы оформления бисквитных классических отечественных тортов и пирожных | 6 |
| Технология приготовления, рецептуры и способы оформления бисквитных фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | 6 |
| Технология приготовления, рецептуры и способы оформления песочных и слоеных классических отечественных тортов и пирожных | 6 |
| Технология приготовления, рецептуры и способы оформления комбинированных отечественных и фирменных тортов и пирожных | 6 |
| Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов | 6 |
| **ИТОГО** | **936** |  |  |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между ГБПОУ РО БККПТ и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрировано рамках нескольких профессиональных модуле. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное

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

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Результаты обучения*** ***(освоенные умения в рамках ВД)*** | ***Формы и методы контроля и******оценки результатов обучения*** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.  ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | *Оценка выполнения практических заданий.**Оценка выполнение пробных квалификационных работ.* |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | *Оценка выполнения практических заданий.**Оценка выполнение пробных квалификационных работ.* |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.ПК 3.2. Готовить простые супы. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | *Оценка выполнения практических заданий.**Оценка выполнение пробных квалификационных работ.* |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | *Оценка выполнения практических заданий.**Оценка выполнение пробных квалификационных работ.* |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | *Оценка выполнения практических заданий.**Оценка выполнение пробных квалификационных работ.* |
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | *Оценка выполнения практических заданий.**Оценка выполнение пробных квалификационных работ.* |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | *Оценка выполнения практических заданий.**Оценка выполнение пробных квалификационных работ.* |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | *Оценка выполнения практических заданий.**Оценка выполнение пробных квалификационных работ.* |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |