ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
0201B401FD5DFB326532F0BB297FB3A742A7ED37
Владелец: Чебодаев Игорь Олегович
Действителен: с 21.10.2021 до 21.01.2023

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Нормативный срок освоения ОПОП **3 года 10 месяцев**

Уровень подготовки **базовый**

Наименование квалификации **Повар, кондитер**

Цели и задачи учебной и производственной практики:

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

Требования к результатам освоения учебной и производственной практики. В результате прохождения учебной и производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы:

- ✓ Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- ✓ Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
- ✓ Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ✓ Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного.
- ✓ Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ✓ Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки.
- ✓ Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ✓ Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
- ✓ Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, и закусок.
- ✓ Приготовление и подготовка реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- ✓ Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ✓ Изготовление, творческое оформление хлеба и хлебобулочных изделий
- ✓ Изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий
- ✓ Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики.

Всего: часов, в том числе:

Профессиональные модули	2курс				3курс				4курс			
	3семестр		4семестр		5 семестр		6 семестр		7семестр		8семестр	
	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п	у/п	п/п
ПМ 01.	**108**			**144**								
ПМ 02					**216**		**72**	**360**				
ПМ 03					**72**		**36**	**180**				
ПМ 04									**108**	**216**		
ПМ 05											**180**	**360**
Итого часов	**252**				**936**				**864**			
Итого недель	**7**				**26**				**24**			

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/диф.зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.