|  |
| --- |
|  |
|  |

**Задание на**

**ПП.07.01 Производственную практику (практика по профилю специальности)**

**для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**группа ПК**

Производственная практика является частью основной образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. No 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. No 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации в части освоения основного вида деятельности.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер), соответствующих профессиональных компетенций:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
3. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
5. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
7. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
8. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
10. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
13. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
14. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
16. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
17. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
18. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
19. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
20. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
21. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
23. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
24. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
25. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
26. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
27. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
28. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
29. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
30. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
31. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
32. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
33. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**Цели и задачи производственной практики** – требования к результатам освоения программы производственной практики.

Цель: первоначальное освоение обучающимися видом деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер), формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений работы обучающимися по данной специальности.

**Задачи**: - развитие у обучающихся умений по основному виду деятельности для освоения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

-формирование умения качественно выполнять работы.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;

- приготовления основных супов и соусов;

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья мяса, птицы, дичи, кролика;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд и напитков;

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование профессионального модуля** | **Количество часов** | **Виды работ** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени. | 12 | Осуществление первичной обработки и подготовки полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов. Приобретение профессиональных навыков способами нарезки овощей, грибов и экзотических и редких видов сырья. |
|  | Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них. | 12 | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной дичи. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной дичи. |
|  | Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты). | 12 | Значение бульонов, отваров, соусов в питании. Ассортимент бульонов, отваров соусов. Принципы и методы организации производства бульонов, отваров, соусов в ресторане. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим бульонам, соусам и варианты их использования. |
|  | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий | 6 | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных, жареных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, запеченных, фаршированных. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из овощей, круп и бобовых, макаронных изделий. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов |
|  | Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога. | 6 | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы |
| 12 | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы рыбы. |
| 6 | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы. |
| 6 | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной птицы. |
| 6 | Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы птицы |
|  | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса | 6 | Методы приготовления сложных салатов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода. |
|  | Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки | 12 | Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. |
| 12 | Ассортимент шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе. Комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле |
|  | **Всего часов производственной практики** | **108** |  |