

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

Рассмотрено на заседании МС  
протокол № 3  
от « 16 » 12 2020 г.

Утверждена приказом № 227-од  
от « 18 » 12 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

со сроком обучения 3года 10 месяцев

2020 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой комиссии ППКРС  
Председатель \_\_\_\_\_ Максимова Т.Н.

«07» 12 2020 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение Кумертауский горный колледж  
( ГАПОУ КГК)

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

**программы производственной практики профессионального модуля 04.  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
ассортимента**

Программа подготовки: программа подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих.

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии ППКРС

Протокол № 5 от 07.12.2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.Н. Максимова

Утверждена приказом директора  
№ 227 - од от 18.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО (работодатель)

Директор МУП «МШКОП» \_\_\_\_\_ Е.Б. Марушко  
10. 12. 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н.

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам прохождения практики:**

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ 04. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

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

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**1.3 Количество часов на освоение программы производственной практики в рамках освоения ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -180 часов.**

## **Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья зависит от состояния их здоровья и конкретных проблем, возникающих в каждом отдельном случае. Данной категории студентов предоставляется неограниченный доступ к электронной образовательной среде (Интернет-ресурсам, ЭБС), выделяется дополнительное время при проверке документов по практике.

При организации практики *студентам с нарушением слуха* руководитель практики от колледжа (организации):

- в ходе беседы говорит немного громче и четче;
- уделяет повышенное внимание специальным профессиональным терминам, а также использованию профессиональной лексики;
- использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеофайлы, видеофильмы).

При организации практики *студентам с нарушением зрения* руководитель практики от колледжа (организации):

- представляет информацию в печатном виде с крупным шрифтом (16 - 18 пунктов);
- задания повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- предоставляет возможность использовать звукозаписывающие устройства, диктофон;
- документы по практике распечатывает с увеличенным шрифтом;
- обеспечивает студентов увеличительными устройствами (лупа).

При организации практики *студентам с речевыми нарушениями* руководитель практики от колледжа (организации):

- предоставляет возможность письменно отвечать на поставленные вопросы.



При организации практики *студентам с нарушением опорно-двигательного аппарата* руководитель практики от колледжа (организации):

- использует разнообразный наглядный материал (видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);
- имеет методический материал на электронном носителе;
- предусматривает возможность проведения индивидуальных консультаций посредством электронной почты.

При организации практики *студентам с психическим нарушением(ЗПР)* руководитель практики от колледжа (организации):

в процессе организации практики использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);

- для закрепления знаний, полученных на практике, а также для выполнения практических работ, использует рабочие тетради;
- изучаемый материал повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- для формирования у студента способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознания возникающих трудностей, формирования умения запрашивать и использовать помощь прибегает к психокоррекционной помощи психолога, социального педагога.

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

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков направлена на формирование у обучающихся следующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, соответствующие виду деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер: **ВД 4. ПМ 04.**  
**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 4.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 4.2.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
<b>ПК 4.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Количество часов на производственную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1.-4.5	<b>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>				<b>180</b>
ПК 4.1.	<i>МДК. 04.01</i> Организация процессов приготовления,	18	<i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и</i>	Тема 4.1. Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6

	подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<i>горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	12
ПК 4.1.,4.2	<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	162	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента, используя региональные продукты	66
		ПК 4.1.,4.3	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	42
		ПК 4.1.,4.4	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	36
		ПК 4.1.,4.5	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i>	Тема 4.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	18
	<b>ВСЕГО</b>	180			<b>180</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ		Объем часов на производственную практику	Код компетенции
1	2		3	4
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			180	
Виды работ: <i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>			18	
Тема 4.1. Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание		6	
	1.	Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	ПК 4.1. ОК 1-10

Тема 4.2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	<b>1.</b>	Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	6	ПК 4.1. ОК 1-10
	<b>2.</b>	Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления десертов, напитков.	6	
<i><b>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></i>			<b>60</b>	
Тема 4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента, используя региональные продукты	<b>Содержание</b>		<b>66</b>	
	1.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации натуральных свежих фруктов и ягод.	6	4.1.,4.2 ОК 1-10
	2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации: сладкие соусы для сладких блюд.	6	
	3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации желе.	6	
	4.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации желе многослойного.	6	
	5.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.	6	

	6.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.	6	
	7.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.	6	
	8.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.	6	
	9.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема и мороженого.	6	
	10.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема и мороженого.	6	
	11.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд Башкирской кухни.	6	
<b><i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i></b>			<b>42</b>	
Тема 4.4. Приготовление,	<b>Содержание</b>		<b>42</b>	



оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд из яблок и фруктов.	6	ПК 4.1., 4.3 ОК 1-10
	2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каши гурьевской.	6	
	3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудингов.	6	
	4.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых десертов: банановый десерт, фрукты жареные основным способом.	6	
	5.	Приготовление блинчиков со сладкими начинками.	6	
	6.	Приготовление сладких омлетов.	6	
	7.	Приготовление вареников со сладкими начинками.	6	
<b>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>36</b>	
Тема 4.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного	<b>Содержание</b>		<b>36</b>	
	1.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов.	6	ПК 4.1.,

ассортимента	2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации киселей.	6	4.4 ОК 1-10
	3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков; морса и натуральных соков. Кваса. Лимонада. Медовый боол (национальный Башкирский напиток).	6	
	4.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков.	6	
	5.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации морса и натуральных соков.	6	
	6.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кваса, лимонада. Медовый боол (национальный Башкирский напиток).	6	
<b>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 4.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации чая, кофе.	6	ПК 4.1.,
	2.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации какао, горячего шоколада.	6	

разнообразного ассортимента грибов	3.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сбитня.	6	4.5  ОК 1-10
	Дифференцированный зачет		0	
<b>ВСЕГО</b>			<b>180</b>	

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

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика профессионального модуля «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит на предприятиях общественного питания.

Реализация программы практики предполагает наличие:

Организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации. Практика проводится на оборудовании предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование:

- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Весы настольные электронные
- Кофемолка
- Машина кухонная универсальная УKM
- Слайсер гастрономический
- Плита индукционная
- Планетарный миксер
- Соковыжималка для овощей и, фруктов и ягод
- Миксер
- Холодильники
- Морозильная камера
- Овоскоп

- Шкаф расстоичный
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Жарочный шкаф
- Столы производственный
- Стол кондитерский
- Мясорубка электрическая
- Блендер

#### Инвентарь:

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- тjäпка;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые;
- посуда;

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

### **Дополнительные источники/дополнительная литература:**

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2017.
3. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2017.
4. Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.

### **Интернет- ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – 16. Режим доступа  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа:  
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>
3. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа:  
<http://www.domeknig.ru/kulinariya/>
4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа:  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)
6. <http://www.ru>
7. Сайт [academia-moscow.ru](http://academia-moscow.ru)
8. Сайт [book.ru](http://book.ru)

### **4.3. Общие требования к организации практики**

Производственная практика (по профессии) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Практическая подготовка осуществляется на предприятиях и организациях, соответствующих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

организаций. При прохождении производственной практики устанавливается продолжительность рабочего времени 36 часов в неделю.

---

#### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам производственной практики руководителем предприятия формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии: - положительного аттестационного листа по практике от руководителя

практики предприятия об уровне освоения профессиональных компетенций;- наличия положительной характеристики с предприятия на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; - полноты и своевременности представления дневника практики и отчета.

Результаты обучения (освоенные ПК и ОК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; -определение качества сырья по органолептической оценке; - соблюдение правил хранения сырья; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	<i>Экспертная оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Решение ситуационных задач Заполнение дневника по практике; выполнение отчета.</i>
<b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	-облюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил хранения холодных сладких блюд,	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах</i>

	<p>десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p>производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.</p>
<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-соблюдать правила подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника; Отчет по производственной практике.</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>-выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-соблюдать правила подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.</p>
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>-соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p><i>практики; Заполнение дневника</i>  <i>Отчет по производственной практике.</i></p>
<p><b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>-определение качества сырья по органолептической оценке;</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника</i>  <i>Отчет по производственной практике.</i></p>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участие в профессиональных конкурсах;</li> <li>-собеседование с наставниками на предприятиях;</li> <li>- заполнение дневника по практике;</li> <li>-отчет по практике;</li> <li>- отзыв руководителя производственной практики;</li> </ul> <p>Деференцированные зачеты по производственной практике.</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участие в профессиональных</li> </ul>

	<p>перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>конкурсах;</p> <p>-собеседование с наставниками на предприятиях;</p> <p>- заполнение дневника по практике;</p> <p>-отчет по практике;</p> <p>- отзыв руководителя производственной практики;</p> <p>Деференцированные зачеты по производственной практике.</p>
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p>	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	<p>Сохранения и укрепления здоровья по средствам использования средств физической культуры;</p> <p>Поддержания уровня физической подготовленности для успешной</p>	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной</i>

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	реализации производственной деятельности	<i>практике</i>
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике</i>

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики. Студенту выдается характеристика об освоении профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, аттестационный лист. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

**ОТЧЕТ**  
**по производственной практике**

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка  
к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента**

Студент \_\_\_\_\_. Группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09.

Повар, кондитер

Утверждено руководителем  
от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_

Подпись

Утверждено руководителем  
от предприятия \_\_\_\_\_

Подпись

2020 г.

## **Отчет по производственной практике**

### **СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

1 Характеристика

2 Основная часть

2.1 Правила личной гигиены

2.2 Перечень выполненных работ программы производственной практики

2.3 Индивидуальное практическое задание

2.4 Технологические карты

3 Организация рабочего места

3.1 Организация работы цеха

4 Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на производственной практике

4.1 Техника безопасности в цехе

Заключение

Используемая литература

Приложения (фотоотчет)

ГАПОУ Кумертауский горный колледж

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

производственной практики ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

С \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

Студент группы \_\_\_\_\_ профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(ФИО студента)

Виды работ выполняемые на производственной практике:

1. Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.
3. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления десертов, напитков.
4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации натуральных свежих фруктов и ягод.
5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации: сладкие соусы для сладких блюд.
6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации желе.
7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации желе многослойного.
8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.
9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.
10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.
11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.
12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема и мороженого.
13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема и мороженого.
14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд Башкирской кухни.
15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд из яблок и фруктов.
16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каши гурьевской.
17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудингов.
18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых десертов: банановый десерт, фрукты жареные основным способом.
19. Приготовление блинчиков со сладкими начинками.
20. Приготовление сладких омлетов.
21. Приготовление вареников со сладкими начинками.
22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов.
23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации киселей.



24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков; морса и натуральных соков. Кваса. Лимонада. Медовый боол (национальный Башкирский напиток).
25. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков.
26. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации морса и натуральных соков.
27. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кваса, лимонада. Медовый боол (национальный Башкирский напиток).
28. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации чая, кофе.
29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации какао, горячего шоколада.
30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сбитня.

Дата выдачи \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Срок окончания практики \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

# **Аттестационный лист по производственной практике ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)**

\_\_\_\_\_  
 ФИО обучающегося  
 обучающегося группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**  
 Место прохождения практики (организация), наименование, юридический адрес: \_\_\_\_\_

успешно прошел(а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 04.  
 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
 в объеме 180 часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Виды работ	Объем работ (час)	Оценка
1. Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	
2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	6	
3. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления десертов, напитков.	6	
4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации натуральных свежих фруктов и ягод.	6	
5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации: сладкие соусы для сладких блюд.	6	
6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации желе.	6	
7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации желе многослойного.	6	
8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.	6	
9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.	6	
10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.	6	
11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.	6	
12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема и мороженого.	6	
13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема и мороженого.	6	
14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд Башкирской кухни.	6	

15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд из яблок и фруктов.	6	
16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каши гурьевской.	6	
17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудингов.	6	
18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых десертов: банановый десерт, фрукты жареные основным способом.	6	
19. Приготовление блинчиков со сладкими начинками.	6	
20. Приготовление сладких омлетов.	6	
21. Приготовление вареников со сладкими начинками.	6	
22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов.	6	
23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации киселей.	6	
24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков; морса и натуральных соков. Кваса. Лимонада. Медовый боол (национальный Башкирский напиток).	6	
25. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков.	6	
26. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации морса и натуральных соков.	6	
27. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кваса, лимонада. Медовый боол (национальный Башкирский напиток).	6	
28. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации чая, кофе.	6	
29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации какао, горячего шоколада.	6	
30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сбитня.	6	

Уровень освоения обучающимися профессиональных компетенций		
Профессиональные компетенции		Отметка об освоении (освоил /не освоил)
<b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
<b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
<b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
<b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		



## ИТОГИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка производственной практики \_\_\_\_\_

Заключение о работе студента за период производственной практики  
(профессиональные навыки, охват работы, качество работы, активность,  
дисциплина и

тд) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель производственной практики от предприятия

МП \_\_\_\_\_  
(Подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ОТ КОЛЛЕДЖА

Заключение руководителя практики от колледжа \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_  
(Подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение

Кумертауский горный колледж

РАБОЧИЙ ДНЕВНИК  
по производственной практике

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к  
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,  
напитков разнообразного ассортимента**

Студента \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

Курс, группа

Срок практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место прохождения производственной практики:

Зам. директора по учебно-производственной работе \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/подпись руководителя практики от предприятия
	1.Инструктаж по ТБ. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами. Организация рабочего места. Подготовка оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6	
	2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.	6	
	3. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления десертов, напитков.	6	
	4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации натуральных свежих фруктов и ягод.	6	
	5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации: сладкие соусы для сладких блюд.	6	
	6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации желе.	6	
	7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации желе многослойного.	6	
	8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.	6	
	9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов.	6	
	10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.	6	
	11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.	6	
	12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема и мороженого.	6	
	13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крема и мороженого.	6	
	14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд Башкирской кухни.	6	
	15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд из яблок и фруктов.	6	
	16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каши гурьевской.	6	
	17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудингов.	6	
	18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых десертов: банановый десерт, фрукты жареные основным способом.	6	
	19. Приготовление блинчиков со сладкими начинками.	6	
	20. Приготовление сладких омлетов.	6	
	21. Приготовление вареников со сладкими начинками.	6	
	22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов.	6	
	23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к	6	

	реализации киселей.		
	24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков; морса и натуральных соков. Кваса. Лимонада. Медовый боол (национальный Башкирский напиток).	6	
	25. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных фруктовых напитков.	6	
	26. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации морса и натуральных соков.	6	
	27. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кваса, лимонада. Медовый боол (национальный Башкирский напиток).	6	
	28. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации чая, кофе.	6	
	29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации какао, горячего шоколада.	6	
	30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сбитня.	6	

## **ПАМЯТКА**

**Для студентов, находящихся на производственной практике:**

### **1. До выхода на практику:**

1. Выяснить — кто является руководителем производственной практики, подписать договор;
2. Знать даты начала и окончания производственной практики;
3. Получить дневник, задание, график консультаций;
4. Получить инструкции по организации и проведении практики.

### **2. По прибытии на место практики:**

1. Явиться в отдел кадров предприятия по месту практики и оформить соответствующие документы (приказ на прохождение П/П)
2. Пройти инструктажи по технике безопасности;
3. Явиться к руководителю практики от предприятия, ознакомить его с программой практики, индивидуальным заданием и дневником, уточнить план-задание в соответствии с условием работы на данном предприятии;
4. Установить с руководителем конкретные рабочие места, составить календарный план и приступить к работе.

### **3. Во время прохождения практики:**

1. Строго соблюдать существующие правила распорядка предприятия;
2. Бережно относиться к расходованию материалов, энергоресурсов;
3. В период работы заполнять дневник и собирать материал для выполнения индивидуального задания;
4. Необходимо регулярно посещать консультации, проводимые руководителем практики в колледже;

### **4. По окончании практики:**

1. Студент обязан предоставить дневник о выполнении им программы производственной практики руководителю от предприятия и получить от него заключение, отзыв о работе на практике (характеристику, аттестационный лист);
2. Сдать руководителю практики от колледжа дневник и защитить отчет по П/П;



### **Перечень отчетных документов:**

1. Договор о прохождении практики;
2. Приказ, оформленный на предприятии;
3. Аттестационный лист;
4. Отчет по практике;
5. Дневник по практике и характеристика студента
6. Приложение к отчету (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий).