

## **ПРАКТИКА КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР.**

В колледже оборудована материально-техническая база для прохождения студентами учебной практики в соответствии с требованиями ФГОС.

### **Лаборатории:**

микробиологии, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технического оснащения и организации рабочего места.

**Учебный кулинарно - кондитерский цех.**

### **Характеристика профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:  
основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;  
посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)**

- Повар
- Кондитер

**Требования к результатам освоения программы подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих**

Специалист, освоивший ППКРС, должен обладать **общими**

**компетенциями**, включающими в себя способность:

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).

Специалист, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

### **1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

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.**

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.**

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.**

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.**

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.**

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.**

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.**

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.

















