

## Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Реализация образовательной программы **43.01.09 Повар, кондитер** предполагает обязательную **учебную и производственную практику**, направленную на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в мастерских образовательной организации, которые оснащены оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемыми при проведении чемпионатов «Молодые профессионалы».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, концентрированно и направлена на проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности в организациях (предприятиях), а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работе по профессии в виде демонстрационного экзамена

С организацией (предприятием) заключаются договоры о практической подготовке обучающихся на прохождение практики.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от техникума (преподаватели дисциплин профессионального цикла, мастера производственного обучения) и от учреждения (организации).

Направление на практику оформляется приказом директора техникума, с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и периода прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (базой практики), аттестационный лист и характеристика, также утверждаются организацией.

Производственную практику студенты проходят на предприятиях г. Ачинска, Назарово, Красноярска и Красноярского края, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Базы практики для студентов профессия **43.01.09 Повар, кондитер**:

№ п/п	Наименование предприятия (организации)
1	ООО «Стефанишен»
2	ООО «Омега» Ресторан «Новая Крепость»
3	ООО «Колобок»
4	ООО «Арктика»
5	МКУ «Комбинат школьного питания»
6	ООО «Мир продовольствия» Кафе «РЕД», Кафе «Меркурий»
7	ООО «ВС Групп» пицца- бар «Мини - Перцы»
8	Тюхтетское Районное потребительское общество
9	ООО «Селена» кафе «Вобла»
10	ООО «Бургер»
11	Кафе «Империя»
12	ООО «ТС Командор»
13	ООО «Кошкин Дом»
14	ООО «Атмосфера Кофе»
15	Блинная «Жемчужина»
16	Кондитерский цех «Лакомка»
17	Кафе «Европа»
18	Суши – Бар «Якудза»
19	Кафе «Симпатия»
20	Семейный бар «Рельсы»
21	КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум»