**Введение**

***260807.01*** Повар; кондитер,

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов;

**Целью производственной практики является:**

- формирование общих и профессиональных компетенций;

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности (ВПД) по приготовлению блюд из овощей и грибов, по приготовлению блюд и гарниров из круп, по приготовлению блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста, по приготовлению супов и соусов, по приготовлению блюд из рыбы, по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы, по приготовлению холодных блюд и закусок, по приготовлению сладких блюд и напитков, по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии «Повар, кондитер»;

- приобретение опыта практической работы по профессии;

- ознакомление с современными кулинарными предприятиями.

**Задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

**Место прохождения практики** – ИП Хазанова О.П.\_с.Красногвардейское на 50 посадочных мест расположено в с. Красногвардейском по ул. Приветная, 22 и является частным предприятием в сфере оказания услуг по общественному питанию населению.Предприятие укомплектовано специалистами, имеет следующее оборудование:

плита электрическая четырёх конфорочная ПЭСМ-4М, шкаф жарочный электрический секционно-модулированный ШЖЭСМ-2К, слайсер,

мясорубка электрическая с решётками для нарезки овощей, плита газовая бытовая, холодильник, миксер с чашей, фритюрница, кофеварочный аппарат, столы, весы электронные.