

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г. И. Носова»  
Многопрофильный колледж



**Оценочные материалы и методические указания  
по практике по профилю специальности  
по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания  
базовой подготовки**

- ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
- ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**
- ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции**
- ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**
- ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов**
- ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**
- ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар**

**Форма обучения  
очная**

**Магнитогорск, 2018**

## ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией  
Сфера обслуживания  
Председатель И.В. Авдюшина  
Протокол №6 от 21.02.2018 г

Методической комиссией МПК  
Протокол №4 от 01.03.2018 г.

## Согласовано

Рецензент:

директор ИП Халилова Л.С., кафе «Калшика»  
(должность, ученая степень, ученое звание)



Л.С. Халилова/  
(И.О. Фамилия)

## Разработчик:

мастер производственного обучения ФГБОУ ВО «МГТУ им.Г.И. Носова»  
Многопрофильный колледж Ольга Юрьевна Медведева

Оценочные материалы и методические указания для студентов очной формы обучения по специальности составлены в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384; программы практики по профилю специальности.

Оценочные материалы и методические указания содержат задания на практику по профилю специальности, определяют ее цели, задачи, порядок организации, а также рекомендации по подготовке отчета по практике.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **ВВЕДЕНИЕ**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
  2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
  3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 10
  4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ 12
  5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ
  6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
- ПРИЛОЖЕНИЯ**

## ВВЕДЕНИЕ

Практика по профилю специальности является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, базовой подготовки.

Практика по профилю специальности направлена на формирование Ваших общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Содержание практики определяет программа практики по профилю специальности.

Прохождение практики повышает качество Вашей профессиональной подготовки, позволяет закрепить приобретенные теоретические знания, способствует социально-психологической адаптации в будущей профессиональной деятельности.

По результатам практики Вы представляете отчет, который утверждается организацией, в которой проходит практика. Структура и оформление отчета устанавливается в соответствии с требованиями настоящих указаний.

Прохождение практики по профилю специальности является обязательным условием обучения.

Обращаем Ваше внимание на то, что студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю и направляются на практику повторно в свободное от учебы время.

Практика по профилю специальности завершается зачетом. Зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения ПК, заполненного руководителями практики от организации и колледжа; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению ОК в период прохождения практики, дневника и отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Настоящие методические указания содержат цели и задачи практики, задания на практику, особенности организации практики, а также требования к подготовке отчета по практике.

В электронном виде данные методические указания Вы можете найти на образовательном портале по адресу <http://newlms.magtu.ru> (через собственный логин, пароль).

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1 Программа практики по профилю специальности является частью программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у Вас практических профессиональных умений, приобретение практического опыта, реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения Вами профессиональных компетенций по специальности.

Задачи практики по профилю специальности:

1. Получение Вами практического опыта и формирования профессиональных компетенций на практике по профилю специальности в рамках вида деятельности:

**ВД.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

*Практический опыт:*

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

*Профессиональные компетенции:*

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

**ВД.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

*Практический опыт:*

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

***Профессиональные компетенции:***

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ВД. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

***Практический опыт:***

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

***Профессиональные компетенции:***

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**ВД.04 Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

***Практический опыт:***

1. Получение практического опыта:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

***Профессиональные компетенции:***

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**ВД. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

***Практический опыт:***

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

***Профессиональные компетенции:***

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ВД. 06. Организация работы структурного подразделения.**

***Практический опыт:***

- планирования работы структурного подразделения (бригады);  
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

- принятия управленческих решений.

***Профессиональные компетенции:***

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

**2. Формирование Ваших общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Практика по профилю специальности проводится в рамках профессионального модуля в следующем объеме:

Вид практики: производственная (по профилю специальности)		Кол-во часов/не- дель	Кур- с	Место проведени- я практики	Вид аттестаци- и и контроля
ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПП 01.01 (по профилю специально- сти)	72/2	2	Предприят- ие (на основании договора)	Текущий
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПП 02.01 (по профилю специально- сти)	72/2	3	Предприят- ие (на основании договора)	Зачет
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПП 03.01 (по профилю специально- сти)	144/4	3	Предприят- ие (на основании договора)	Зачет

ПМ 04 . Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПП 04.01 (по профилю специальности)	36/1	4	Предприятие (на основании договора)	Текущий
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПП 05.01 (по профилю специальности)	36/1	4	Предприятие (на основании договора)	Зачет
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения	ПП 06.01 (по профилю специальности)	72/2	4	Предприятие (на основании договора)	Зачет
<b>Итого</b>		432/12			

Для прохождения практики получите задание в соответствии с приложением 3.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Практика по профилю специальности проводится в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация) и «МГТУ им. Г.И.Носова».

Сроки проведения практики по профилю специальности устанавливаются на основании рабочих учебных планов и календарных учебных графиков специальностей.

В соответствии с календарным учебным графиком специальности до начала практики готовится приказ о практике на каждую учебную группу с указанием руководителя, закрепления каждого студента за организацией.

В случае совмещения обучения с трудовой деятельностью, Вы вправе проходить практику по профилю специальности в организации по месту работы, если осуществляемая профессиональная деятельность Вашей организации соответствует целям практики.

Перед началом практики по профилю специальности проводится организационное собрание с целью ознакомления Вас с приказом, выдачи задания на практику, оформления необходимой документации, правилами техники безопасности, сроками отчетности.

Руководитель практики от колледжа обязан:

- распределить студентов по организациям;
- оформить до выхода на практику документацию в соответствии с требованиями организации (пропуск, санитарная книжка и т.д.);
- провести организационное собрание по практике за день до выхода на практику, довести до студентов цели и задачи практики, выдать им необходимые документы, индивидуальные задания, требования к содержанию и срокам практики, к структуре отчета по практике и порядку его защиты;
- установить связь с руководителем практики от организации и согласовать с ним задания по практике, исходя из особенностей организации;
- провести инструктаж по охране труда в установленном порядке;
- обеспечить контроль сроков практики и её содержания, используя различные формы (посещение баз практик по утвержденному заведующим производственным сектором графику, телефонные контакты с руководителем практики от организации и пр.);
- контролировать реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- своевременно ставить в известность об отсутствии студентов на рабочих местах;
- доводить информацию об итогах практики до заведующего отделением;
- вносить предложения по улучшению системы производственного обучения руководству колледжа.

Руководитель практики от организации обязан:

- предоставить Вам рабочие места, назначить руководителей практики от организации, определить наставников;

- при наличии вакантных должностей заключить с Вами срочные трудовые договоры;
- обеспечить безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводить инструктаж по ознакомлению с требованиями ОТ и ТБ, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Во время прохождения практики Вы обязаны:

- прибыть на практику в сроки, установленные приказом проректора, имея при себе договор о проведении практики, индивидуальное задание;
- выполнить задания по практике в полном объеме и в установленные сроки;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка, соблюдать правила и нормы ОТ и ТБ, производственной санитарии и противопожарной защиты;
- нести ответственность за выполненную работу и ее результаты;
- сдать отчет по практике в установленные сроки руководителю практики от колледжа.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Практика по профилю специальности завершается зачетом.

Документом, подтверждающим качество выполненных работ при прохождении практики, является отчет

Критерии оценки отчета по практике по профилю специальности:

- соответствие содержания отчета программе прохождения практики
- отчет собран в полном объеме;
- структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- оформление отчета;
- индивидуальное задание раскрыто полностью;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

## 5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

По окончании каждого этапа практики по профилю специальности Вам необходимо подготовить отчет, который оформляется в строгом соответствии с требованиями настоящих указаний.

Все необходимые материалы по практике, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием на практику, Вы комплектуете в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

- титульный лист (приложение 1);
- внутренняя опись документов, находящихся в отчете (приложение 2);
- задание на практику (приложение 3);
- табель учета рабочего времени (приложение 4);
- характеристика на студента (приложение 5);
- отчет о выполнении заданий по практике;
- аттестационный лист по практике (приложение 6);
- дневник и приложения к отчету (приложение 7).

Отчет о выполнении заданий по практике должен занимать не менее 6 страниц. Каждый отчет выполняется индивидуально. Отчет является ответом на каждый пункт задания и сопровождается ссылками на приложения.

Отчет о выполнении заданий на практику оформляется в соответствии со следующими требованиями: шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 12, поля документа: верхнее -2, нижнее-2, левое-2, правое-1; отступ первой строки – 1,25см; межстрочный интервал - 1,5; расположение номера страниц – внизу по центру. Нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится.

Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). На приложения делаются ссылки в «Отчете о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.

К отчету можно приложить благодарственное письмо в адрес образовательного учреждения и/или лично Вам как свидетельство об освоении Вами общих и профессиональных компетенций.

Отчет о выполнении заданий по практике по профилю специальности является обязательным для получения зачета по практике

## **6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Отчет по практике содержит титульный лист, введение, основную часть, выводы и приложения.

*Титульный лист* - это первая страница отчета, где Вам необходимо заполнить все строчки (приложение 1).

*Введение.* Перед началом практики руководитель выдаёт Вам задание на практику (приложение 3), содержащее цели и задачи её прохождения. Они включаются в отчёт. Объём введения не превышает 2-х страниц.

*Основная часть.* Оформляется согласно заданию по практике по профилю специальности. Содержит описание предприятия и анализ полученных результатов.

В данном разделе Вы даёте подробный отчёт о выполнении ежедневных производственных заданий и описываете изученные и отработанные вопросы, предложенные в задании.

*Выводы* Раздел отчёта, в котором Вы даёте своё мнение о предприятии, об организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей специальности на основе изученного практического материала во время практики.

*Приложения* - заключительный раздел отчёта, содержащий копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др., по перечню приложений, указанному в задании на практику.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»  
Многопрофильный колледж

### Отчет

по практике по профилю специальности

по специальности 19.02.10. Технология производства общественного  
питания

- ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции
- ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции
- ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов
- ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
- ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

МП.

Организация: \_\_\_\_\_  
(наименование места прохождения практики)  
Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

Руководитель практики от МпК

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

Магнитогорск, 20\_\_

**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ**  
**документов, находящихся в отчете**

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

<b>№п/п</b>	<b>Наименование документа</b>	<b>Стр.</b>
1.	Задание на практику	
2.	Табель учета рабочего времени	
3.	Характеристика на студента	
4.	Аттестационный лист по практике	
5.	Отчет о выполнении заданий по практике	
6.	Дневник по практике	
7.	Приложение №	
8.	Приложение №	
9.	Приложение №	



Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.  
Носова»

Многопрофильный колледж

**ЗАДАНИЕ**  
**на практику по профилю специальности**

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

19.02.10.Технология продукции общественного питания

**ПМ.01.Организация процесса приготовления и  
приготовлениеполуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Цели практики:**

1. Получение практического опыта:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- контроля качества и безопасности приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной	- Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса, тушек ягнят и молочных поросят в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса; - приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником

продукции.	рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, составление акта проработки;
ПК1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции.	- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - подготовка рыбы для приготовления полуфабрикатов, в соответствии с правилами технологического процесса; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рыбы; - приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, составление акта проработки;
ПК1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - подготовка тушек птицы к тепловой обработке, обработка утиной и куриной печени, в соответствии с нормами и правилами; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из птицы; - приготовление полуфабрикатов из птицы, утиной и куриной печени, в соответствии с технологическим процессом; - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, утиной и куриной печен для сложных блюд, составление акта проработки.

### 3.Формирование общих компетенций (ОК)

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### Место практики

#### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	- Разработка ассортимента и расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложных блюд.	6
2.	- Подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - проверка органолептическим способом качества мяса, рыбы и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к сложным блюдам из мяса, рыбы и домашней птицы; - обработка сырья.	6
3.	- Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: ростбиф, мясо	6

	тушеное, мясо отварное. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	
4.	<p>Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины.</p> <p>Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, говядина духовая, Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.</p>	6
5.	<p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, азу и гуляш. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.</p>	6
6.	<p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины.</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, азу и гуляш. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.</p>	6
7.	<p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: шашлык, поджарка, жаркое по-домашнему, гуляш, рагу, плов. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для</p>	6

	последующего использования Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления с учётом требований к безопасности и условиям хранения.	
8.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление крупных, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для варки и припускания. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	6
9.	Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление панировок. Приготовление жидкого теста. Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	6
10.	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление начинки. Приготовление полуфабрикатов: фаршированная рыба целиком, порционные фаршированные полуфабрикаты. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования	6
11.	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, утиной и куриной печени для жарки: котлеты по-киевски, цыплята табака, котлеты натуральные, котлеты панированные, шницель из кур рагу, плов. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	6
12.	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы для жарки. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные,	6

	шницель из кур. Оценка качества полуфабрикатов. Организация хранения для последующего использования.	
	Оформить документы для отчета по практике. Подготовить и сдать отчет по практике.	

Руководитель практики от МПК \_\_\_\_\_  
*И.О. Фамилия* (подпись)  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г  
 (дата)

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.  
 Носова»

Многопрофильный колледж

### **ЗАДАНИЕ**

**на практику по профилю специальности**

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_  
 (И.О. Фамилия)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**ПМ.02.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

#### **Цели практики:**

1. Получение практического опыта:
  - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
  - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
  - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

## 2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ работы холодного цеха в соответствие с правилами и нормами;</li> <li>- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки;</li> </ul>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление канапе в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия.</li> <li>- приготовление холодных закусок в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия.</li> </ul>
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сложных холодных блюд в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия.</li> <li>- приготовление сложных холодных соусов и заправок в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия.</li> <li>- оформление и подача блюд в соответствии с правилами.</li> </ul>

## 3. Формирование общих компетенций (ОК)

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### Место практики

---

#### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<p>Анализ работы холодного цеха в соответствие с правилами и нормами.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка к работе своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>- подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья для сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания.</li> <li>- Разработка рецептурассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- подбор органолептических показателей качества;</li> <li>- произвести расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	6
2.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных канапе. Температурный и временный режим при подаче и хранении.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- оформление и отпуск;</li> <li>- оценка качества готовых блюд;</li> </ul>	6
3.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из грибов. Температурный и временный режим при подаче и хранении.</p>	6



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка и тепловая обработка продуктов;</li> <li>- приготовление холодных блюд из грибов (грибы с квашеной капустой);</li> <li>- приготовление холодных закусок из грибов (икра грибная, грибы маринованные, соленые с луком);</li> <li>- оформление и отпуск;</li> <li>- оценка качества готовых блюд;</li> </ul>	
4.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Температурный и временный режим при подаче и хранении.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка и тепловая обработка продуктов;</li> <li>- приготовление холодных блюд из рыбы (рыба отварная с гарниром, жареная рыба под маринадом, рыба под майонезом);</li> <li>- приготовление холодных закусок из рыбы (сельдь с гарниром, сельдь рубленая с орехами);</li> <li>- приготовление холодных закусок из морепродуктов (маринованная морская капуста, морепродукты под майонезом);</li> <li>- приготовление холодных блюд из морепродуктов (креветки заливные, креветки с соусом);</li> <li>- оформление и отпуск;</li> <li>- оценка качества готовых блюд;</li> </ul>	6
5.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса. Температурный и временный режим при подаче и хранении.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка и тепловая обработка продуктов;</li> <li>- приготовление холодных закусок из мяса (ассорти мясное, закуска «Уральский рулет»);</li> <li>- приготовление холодных блюд из мяса (рулет мясной с черносливом);</li> <li>- оформление и отпуск;</li> </ul>	6
6.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из птицы. Температурный и временный режим при подаче и хранении.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка и тепловая обработка продуктов;</li> <li>- приготовление холодных блюд и закусок из птицы (филе птицы под майонезом);</li> </ul>	6

	- оформление и отпуск;	
7.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных заливных блюд. Оформление и подача сложных заливных блюд. Температурный и санитарный режим.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление заливных блюд (рыба заливная, студень говяжий, птица заливная);</li> <li>- оформление и отпуск;</li> </ul>	6
8.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных фаршированных блюд. Оформление и подача сложных фаршированных блюд. Температурный и санитарный режим.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление фаршированных блюд (филе из кур фаршированное, щука, фаршированная);</li> <li>- оформление и отпуск;</li> </ul>	6
9.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных паштетов. Оформление и подача сложных паштетов и рулетов. Температурный и санитарный режим.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление паштетов;</li> <li>- приготовление рулетов;</li> <li>- оформление и отпуск;</li> </ul>	6
10.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных рулетов. Оформление и подача сложных паштетов и рулетов. Температурный и санитарный режим.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление паштетов;</li> <li>- приготовление рулетов;</li> <li>- оформление и отпуск;</li> </ul>	6
11.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок. Оформление и подача сложных горячих закусок. Температурный и санитарный режим.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление горячих закусок: грибы в сметане (жульен), сосиски в соусе;</li> <li>- оформление и отпуск;</li> </ul>	6

12.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд и закусок из яиц, творога и сыра. Оформление и подача сложных блюд и закусок из яиц. Температурный и временный режим при подаче и хранении.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка и тепловая обработка продуктов;</li> <li>- приготовление блюд из творога (творог с орехами, сырники с морковью, орешки творожные);</li> <li>- приготовление блюд из сыра (сыр картофельный, закуска из плавленого сыра с яйцом и майонезом);</li> <li>- приготовление блюд и закусок из яиц (яйца, фаршированные сельдью с луком, яичная кашка, омлет, смешанный);</li> <li>- оформление и отпуск;</li> </ul>	6
	<p>Оформить документы для отчета по практике. Подготовить и сдать отчет по практике.</p>	

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
*И.О. Фамилия* *(подпись)*  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
*(дата)*

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»  
Многопрофильный колледж

### ЗАДАНИЕ

#### на практику по профилю специальности

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

#### Цели практики:

1. Получение практического опыта:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- Анализ работы горячего цеха в соответствии с правилами и нормами; - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки;

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сложных супов в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- приготовление сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- оформление и подача блюд в соответствии с правилами.</li> </ul>
--	---

Код	Наименование формируемых компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. Формирование общих компетенций (ОК)

Место практики \_\_\_\_\_

**Задание на практику**

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание работ на практике</b>	<b>Примерные сроки выполнения</b>
1.	<p>- Анализ работы горячего цеха в соответствии с правилами и нормами;</p> <p>- организация технологического процесса производства в горячем цехе: организация рабочих мест (подбор производственного инвентаря, посуды и технологического оборудования);</p> <p>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление актов проработки;</p> <p>Организация технологического процесса по приготовлению бульонов. Ассортимент способы и приемы приготовления бульонов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p>	6
2.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих заправочных супов (шей, борщей, рассольников, солянок). Температурный режим при подаче и хранении. Ассортимент и приготовление сложных горячих заправочных супов особенности приготовления. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- пассерование овощей, томатного пюре,</li><li>- припускание огурцов;</li><li>- тушения свеклы, капусты;</li><li>- подготовка полуфабрикатов для супов;</li><li>- приготовление заправочных супов (борщ московский, щи суточные, рассольник по-кубански, солянка по-казански);</li><li>- отпуск супов;</li><li>- оценка качества приготовленных супов.</li></ul>	6

3.	<p>- Организация технологического процесса и приготовление сложных супов с овощами, с картофелем, с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Подбор температурного режима при подаче и хранении. Ассортимент и приготовление сложных горячих заправочных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных заправочных супов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассерование овощей, томатного пюре;</li> <li>- подготовка полуфабрикатов для супов;</li> <li>- приготовление супов (юшка картофельная с кабачками, суп с рыбными фрикадельками);</li> <li>- приготовление супов (похлебка старомосковская, суп – лапша с помидорами по-казахьи);</li> <li>- отпуск супов;</li> <li>- оценка качества приготовленных супов.</li> </ul>	6
4.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих супов: молочных, пюреобразных и прозрачных. Ассортимент, приготовление сложных горячих супов. Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих супов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассерование овощей;</li> <li>- подготовка полуфабрикатов для супов;</li> </ul>	6

5.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных сладких супов. Ассортимент, приготовление сложных сладких супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p> <p>Контроль качества и безопасность сложных супов горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов для супов;</li> <li>- приготовление сладких супов (суп из черники с клецками);</li> <li>- отпуск супов;</li> <li>- оценка качества приготовленных супов;</li> </ul>	6
6.	<p>Организация технологического процесса и приготовление горячих основных соусов (красный и белый). Приготовление и температура подачи горячих основных соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к горячим соусам и варианты их использования. Правила выбора вин. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление мучных пассировок (с жиром и без жира);</li> <li>- пассерование овощей;</li> <li>- приготовление красных соусов: красный с вином, красный с кореньями,</li> <li>- приготовление белых соусов: белый с яйцом, соус белый для запекания рыбы.</li> <li>- оценка качества соусов;</li> </ul>	6



7.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих соусов: рыбных, грибных, молочных, сметанных. Ассортимент сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживание заготовок для сложных горячих соусов. Правила выбора вина для сложных горячих соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Контроль качества и безопасность сложных соусов горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассерование овощей;</li> <li>- подготовка полуфабрикатов для соусов;</li> <li>- приготовление соусов (томатный с овощами, соус молочный густой, сметанный с томатом и луком, соус грибной с томатом, соус хрен);</li> <li>- отпуск соусов,</li> <li>- оценка качества приготовленных соусов;</li> </ul>	6
----	---	---

8.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из овощей (вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных) и грибов. Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из овощей. Соусы для сложных горячих блюд из овощей и грибов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка и тепловая обработка продуктов;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из отварных овощей: (картофель отварной с луком и грибами, черемша с маслом);</li> <li>- приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей (морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушенная в сметане, морковь тушенная с рисом и черносливом);</li> <li>- приготовление блюд из жареных овощей (крокеты из моркови с изюмом, котлеты из кабачков с творогом);</li> <li>- приготовление блюд из запеченных овощей (картофель, запеченный со свиной, перец фаршированный);</li> <li>- приготовление блюд из грибов (грибы в сметанном соусе),</li> <li>- отпуск готовых блюд из овощей и грибов;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6
9.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из каш различной консистенции и изделий из них. Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из каш. Соусы для сложных горячих блюд из каш. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка и тепловая обработка продуктов;</li> <li>- приготовление каш различной консистенции (каша пуховая, янтарная);</li> <li>- приготовление блюд из круп (биточки пшеничные, пудинг рисовый);</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6

10.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Соусы для сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Контроль качества и безопасность сложных блюд и гарниров из овощей, каш, бобовых, макаронных изделий и грибов горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка и тепловая обработка продуктов;</li> <li>- приготовление блюд из бобовых (бобовые с копченой грудинкой);</li> <li>- приготовление макаронных изделий (макаронник, лапшевник).</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6
11.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Требование к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Подбор гарниров, соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы (рыба семейства осетровых - отварная, рыба припущенная с соусом белое вино);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6

12.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы (основным способом, во фритюре, на открытом огне). Ассортимент, способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы. Требование к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из жареной рыбы основным способом и во фритюре (поджарка из рыбы, рыба жареная на гриле);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6
13.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент, способы и приемы приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы. Требование к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из тушеной рыбы (рыба, тушенная в томате с овощами);</li> <li>- приготовление блюд из запеченной рыбы (рыба, запеченная под молочным соусом, рыба «Аппетитная»);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6

14.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления. Требование к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Контроль качества и безопасность сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из рыбной котлетной массы (биточки жаренные фри, шницель натуральный, запеканка из икры);</li> <li>- приготовление блюд из нерыбного водного сырья (креветки с соусом);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6
15.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов из отварного мяса и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из отварного мяса (котлеты натуральные паровые);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6

16.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из припущенного мяса. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов из припущенного мяса и дополнительных ингредиентов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из припущенного мяса (котлеты рубленые телячьи паровые);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6
17.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из жареного мяса крупным, порционным и мелкими кусками (рулет из говядины, бифштекс с яйцом);</li> <li>- приготовление блюд из субпродуктов (почки жаренные с помидорами, шашлык из печени);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6

18.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из тушеного мяса. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из тушеного мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из тушеного мяса (зразы отбивные, мясо шпигованное);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд;</li> </ul>	6
19.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из запеченного мяса. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из запеченного мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из запеченного мяса (говядина в луковом соусе, рулет мясной);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд.</li> </ul>	6

20.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса (натуральная масса). Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из рубленого мяса. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из рубленого мяса (бифштекс рубленый с яйцом, рулетки мясные фаршированные);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд.</li> </ul>	6
21.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса (котлетная и кнельная масса). Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из рубленого мяса (котлетная и кнельная масса). Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из котлетной массы (биточки, запеченные под сметанным соусом);</li> <li>- приготовление блюд из кнельной массы (кнели);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд.</li> </ul>	6



22.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной птицы, дичи и кролика. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из отварной, припущенной, птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из отварной и припущенной птицы (котлеты натуральные из филе);</li> <li>- приготовление блюд из тушеной и жареной птицы (жаркое из курицы, котлеты по-киевски);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд.</li> </ul>	6
23.	<p>Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Ассортимент, способы и приемы приготовления. Требование к качеству и выбор полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Подбор гарниров, соусов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Контроль качества и безопасность сложных блюд из мяса горячей кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка полуфабрикатов;</li> <li>- приготовление блюд из рубленой птицы (биточки под белым соусом, кнели паровые);</li> <li>- подбор гарниров и соусов;</li> <li>- отпуск готовых блюд;</li> <li>- оценка качества приготовленных блюд.</li> </ul>	6
24.	<p>Разработка рецептур ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p>	6

	Оформить документы для отчета по практике. Подготовить и сдать отчет по практике.	
--	--	--

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
*И.О. Фамилия* (подпись)  
 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
 (дата)

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Магнитогорский государственный технический университет  
 им. Г.И. Носова»  
 Многопрофильный колледж

### **ЗАДАНИЕ** **на практику по профилю специальности**

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

19.02.10. Технология продукции общественного питания

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### **Цели практики:**

1. Получение практического опыта:
  - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий;
  - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
  - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - контроля качества и безопасности готовой продукции;
  - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

## 2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ работы кондитерского цеха в соответствии с правилами и нормами;</li> <li>- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий, составление акта проработки;</li> <li>- приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со Сборником рецептов и ассортиментным перечнем предприятия.</li> </ul>

### 1. Формирование общих компетенций (ОК)

Код	Наименование формируемых компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Место практики \_\_\_\_\_

#### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Пример ные сроки выполне ния
1.	<p>- Анализ работы кондитерского цеха в соответствии с правилами и нормами;</p> <p>- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий, составление актов проработки.</p> <p>Организации технологического процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче.</p> <p>- приготовление дрожжевого теста с соблюдением рецептуры и технологии;</p> <p>- приготовление бездрожжевого теста с соблюдением рецептуры и технологии;</p> <p>- приготовление изделий и полуфабрикатов с соблюдением технологии выпечки;</p>	6

	- определение готовности, охлаждение.	
2.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление заварного теста с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление слоеного теста с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление изделий и полуфабрикатов с соблюдением технологии выпечки;</li> <li>- определение готовности, охлаждение.</li> </ul>	6
3.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничных тортов: бисквитных, миндальных, воздушных, воздушно-ореховых, комбинированных. Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление бисквитного теста с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление миндального теста с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление воздушного теста с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление воздушно-орехового теста с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление изделий и полуфабрикатов с соблюдением технологии выпечки;</li> <li>- определение готовности, охлаждение.</li> </ul>	6

4.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий: бисквитных, песочных, заварных, крошковых. Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление бисквитных пирожных с соблюдением технологии;</li> <li>- приготовление песочных пирожных с соблюдением технологии;</li> <li>- приготовление заварных пирожных с соблюдением технологии;</li> <li>- приготовление крошковых пирожных с соблюдением технологии;</li> <li>- определение готовности, охлаждение.</li> </ul>	6
5.	<p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Требования к безопасности приготовления, хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление кремов: сливочного и его производных: «Шарлотт», «Гляссе», белкового, «Зефир», заварного из сливок, «Орехового», «Птичье молоко»;</li> <li>- приготовление глазури и кандира с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление мастики с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление марципана с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление карамели с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- приготовление посыпки и шоколада с соблюдением рецептуры и технологии;</li> <li>- применение вида отделочного полуфабриката в зависимости от вида кондитерского изделия.</li> </ul>	6
6.	<p>Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий.</p>	6

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_

*И.О. Фамилия*

*(подпись)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

*(дата)*

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»  
Многопрофильный колледж

### ЗАДАНИЕ

#### на практику по профилю специальности

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов

#### Цели практики:

1. Получение практического опыта:
  - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
  - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
  - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
  - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
  - контроля качества и безопасности готовой продукции.
2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

<b>Код и наименование формируемых компетенций</b>	<b>Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций</b>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия;
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами; - приготовление сложных холодных десертов, в

	соответствии со Сборником рецептур; - приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептур; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.
--	--

### 3. Формирование общих компетенций (ОК)

Код	Наименование формируемых компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Место практики \_\_\_\_\_

### Задание на практику



№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработка и расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>- приготовление штруделей и десертов фламбе;</li> <li>- приготовление бискотти;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи щербетов, штруделей, десертов фламбе, бискотти;</li> </ul>	6
2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление десертов из яблок;</li> <li>- приготовление шоколадно-фруктового фондю;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из яблок, шоколадно-фруктового фондю;</li> </ul>	6
3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление суфле;</li> <li>- приготовление пудингов;</li> <li>- приготовление овощных кексов;</li> <li>- приготовление сладких каш;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи суфле и пудингов;</li> </ul>	6
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление соусов сладких;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи соусов сладких;</li> </ul>	6
5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>приготовления, хранения и подачи.</li> <li>- приготовление горячих напитков;</li> <li>- приготовление холодных напитков;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи горячих напитков;</li> </ul>	6
6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сложных национальных десертов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных национальных десертов.</li> </ul>	6
	Оформить документы для отчета по практике. Подготовить и сдать отчет по практике	

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_

*И.О. Фамилия (подпись)*

«\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г

*(дата)*

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.  
Носова»

Многопрофильный колледж

### **ЗАДАНИЕ**

#### **на практику по профилю специальности**

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_

(И.О. Фамилия)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

#### **Цели практики:**

1. Получение практического опыта:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

#### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей	- Ознакомление с материально-технической базой предприятия; - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу;

<p>производства ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная);</li> <li>- составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания;</li> <li>- составление графиков по учету рабочего времени,</li> <li>- оформление табеля учёта рабочего времени,</li> <li>- ознакомление с должностными инструкциями,</li> <li>- заполнение договоров;</li> <li>- ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырьё и продукцию;</li> <li>- заполнение бракеражного журнала;</li> <li>- ведение утверждённой учётно-отчётной документации;</li> <li>- заполнение договоров купли-продажи, поставки сырья;</li> <li>- заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов;</li> <li>- ознакомление с порядком отпуска и возврата.</li> <li>- заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.</li> </ul>

### 3.Формирование общих компетенций (ОК)

Код	Наименование формируемых компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Место практики \_\_\_\_\_

### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Участие в планировании основных показателей производства. Ознакомление с лицензией, с сертификатом, с планом товарооборота.	6
2.	Участие в контроле соблюдения норм закладки сырья, выхода готовой продукции. - составление плана-меню; - разработка ТТК, ТК; - составление сырьевой ведомости (на 5 блюд).	
3.	Планирование выполнения работ исполнителями. Ознакомление с материально-технической базой предприятия. - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску продукции; - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них.	6
4.	Организация работы трудового коллектива. Ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания. - ознакомление с должностными инструкциями; - составление договоров; - составление графиков по учету рабочего времени; - оформление табеля учёта рабочего времени.	6
5.	Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями. Ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию, участие в снятие	6

	бракеража готовой продукции. Определение перечня возможных дефектов, определение фактов фальсификации. - заполнение бракеражного журнала;	
6.	Ведение утверждённой учётно-отчётной документации на предприятии общественного питания. Составление проектов бланков документов. - составление накладных; - составление счетов-фактур; - составление наряд-заказов; - составление дневных заборных листов.	6
7.	Учёт приобретения и хранения товаров и тары. Ознакомление с учетом приобретения и хранения товаров и тары.	6
8.	Документальное оформление коммерческих актов поступления сырья. - составление договоров купли-продажи, - составление договоров поставки сырья; - составление товарных накладных.	6
9.	Учёт производственной деятельности по отпуску продукции, товаров и тары. Ознакомление с порядком отпуска и возврата готовой продукции с производства в зал, буфеты, филиалы и бары на основании чеков, абонементов, талонов. - составление дневных заборных листов.	6
10.	Составление отчётных документов. - акт о реализации готовых изделий кухни за наличный расчёт (форма № ОП-12); - акты о списании стоимости израсходованного сырья (форма № ОП-20); - акт на отпуск питания сотрудникам организации (форма № ОП-21).	6
11.	Составление товарного отчёта (форма № ОП-14). - товарный отчет (отчет за день) отражение прихода, расхода и остатков (форма № ОП-14).	6
12.	Инвентаризация сырья и продукции на производстве. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформления снятия остатков продуктов, п/ф, готовой продукции. - составление актов на списание.	6

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_

*И.О. Фамилия*

*(подпись)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

*(дата)*

**ТАБЕЛЬ УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
 Продолжительность практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
 Месяц \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Месяц \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

Месяц \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_

(подпись руководителя от организации)

МП

## ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента (ку) \_\_\_\_\_  
(И.О.Фамилия)

За время прохождения практики по профилю специальности в (на) \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

студент (ка), при выполнении видов производственных работ в соответствии с индивидуальным заданием на практику, продемонстрировал (а) следующие результаты:

1. Трудовая дисциплина **соответствует, не соответствует** (нужное подчеркнуть) требованиям трудового распорядка предприятия (организации); место проведения практики посещалось \_\_\_\_\_; отношение к должностным обязанностям (регулярно, без опозданий и т.д.) \_\_\_\_\_

(ответственное, безответственное)

2. Умеет/не умеет (нужное подчеркнуть) планировать и организовывать собственную деятельность, **способен (а)/не способен(на)** (нужное подчеркнуть) налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет **высокий, средний, низкий** (нужное подчеркнуть) уровень культуры поведения, **умеет/не умеет** (нужное подчеркнуть) работать в команде. В отношении заданий **проявил (а)/ не проявил (а)** (нужное подчеркнуть) такие качества как готовность к самообучению, освоению новых видов технологии, оборудования, профессии и места работы, инициативность.

**Замечания, предложения** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(подпись руководителя практики от организации)

МП



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.  
Носова»

Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.10. Технология  
продукции общественного питания, успешно прошел (ла) практику по  
профилю специальности по профессиональному модулю ПМ01. Организация  
процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции

в объеме \_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «>>» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

**Виды и качество выполнения работ**

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем производственных работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса, тушек ягнят и молочных поросят в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из мяса; - приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур; - разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, составление акта проработки;	
ПК1.2. Организовать подготовку	- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы в	

<p>рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами предприятия;          - подготовка рыбы для приготовления полуфабрикатов, в соответствии с правилами технологического процесса;          - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из рыбы;          - приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции, в соответствии со Сборником рецептур;          - разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, составление акта проработки;</p>	
<p>ПК1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>- организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия;          - подготовка тушек птицы к тепловой обработке, обработка утиной и куриной печени, в соответствии с нормами и правилами;          - расчет массы сырья для изготовления полуфабрикатов из птицы;          - приготовление полуфабрикатов из птицы, утиной и куриной печени, в соответствии с технологическим процессом;          - разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, утиной и куриной печени для сложных блюд, составление акта проработки.</p>	

Руководитель практики от МПК \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

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

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия, должность)*

МП

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

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

(И.О. Фамилия)

обучающийся обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, успешно прошел (ла) практику по профилю специальности по профессиональному модулю ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

**Виды и качество выполнения работ**

Код формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- Анализ работы холодного цеха в соответствие с правилами и нормами; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки;	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- приготовление канапе в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление холодных закусок в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление сложных холодных блюд в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия.	
ПК 2.3 Организовывать и	- приготовление сложных холодных соусов и заправок в соответствии со	

проводить приготовление сложных холодных соусов.	Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - оформление и подача блюд в соответствии с правилами.	
---	---	--

Руководитель практики от МПК \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

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

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия, должность)  
МП

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

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.10. Технология  
продукции общественного питания, успешно прошел (ла) практику по  
профилю специальности по профессиональному модулю ПМ. 03  
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции, в объеме \_\_\_\_\_ часа с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_  
(наименование организации, юридический адрес)

#### Виды и качество выполнения работ

Код формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	зачтено/не зачтено

<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ работы горячего цеха в соответствии с правилами и нормами;</li> <li>- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки;</li> </ul>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сложных супов в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- приготовление сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- оформление и подача блюд в соответствии с правилами.</li> </ul>	

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

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

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия, должность)  
МП

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

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.10. Технология  
продукции общественного питания, успешно прошел (ла) практику по  
профилю специальности по профессиональному модулю ПМ. 04  
Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в объеме \_\_\_\_\_ часов с  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

### Виды и качество выполнения работ

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- Анализ работы кондитерского цеха в соответствии с правилами и нормами; - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий, составление акта проработки;	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия; - приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных	

<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>тортов в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</p> <p>- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</p> <p>- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия.</p>	
---	---	--

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

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

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия, должность)  
МП

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

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, успешно прошел (ла) практику по профилю специальности по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_  
(наименование организации, юридический адрес)

**Виды и качество выполнения работ**

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия;</li> <li>- расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами;</li> <li>- приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептов;</li> <li>- приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептов;</li> <li>- подбор посуды в соответствии с правилами подачи.</li> </ul>	

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

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

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия, должность)

МП

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



Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

*(И.О. Фамилия)*

обучающийся обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.10. Технология производства общественного питания, успешно прошел (ла) практику по профилю специальности по профессиональному модулю ПМ 06. Организация работы структурного подразделения в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_

*(наименование организации, юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

Код и наименование формируемых компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики в рамках формируемых компетенций	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу;	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная);	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	- составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню;	
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты	- ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания;	

<p>выполнения работ исполнителями ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление графиков по учету рабочего времени,</li> <li>- оформление табеля учёта рабочего времени,</li> <li>- ознакомление с должностными инструкциями,</li> <li>- заполнение договоров;</li> <li>- ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырье и продукцию;</li> <li>- заполнение бракеражного журнала;</li> <li>- ведение утверждённой учётно-отчётной документации;</li> <li>- заполнение договоров купли-продажи, поставки сырья;</li> <li>- заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов;</li> <li>- ознакомление с порядком отпуска и возврата.</li> <li>- заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.</li> </ul>	
---	--	--

Руководитель практики от МПК \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

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

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия,  
должность)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
МП

(дата)

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И.Носова»  
Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группы \_\_\_\_\_  
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Магнитогорск, 20 \_\_\_\_

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И.Носова»  
Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группы \_\_\_\_\_  
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Магнитогорск, 20 \_\_\_\_

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»  
Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группы \_\_\_\_\_  
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Магнитогорск, 20\_\_

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»  
Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группы \_\_\_\_\_  
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Магнитогорск, 20\_\_\_\_  
Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»  
Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группы \_\_\_\_\_  
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Магнитогорск, 20 \_\_\_\_

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И.Носова»  
Многопрофильный колледж

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИКЕ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Группы \_\_\_\_\_  
(индекс группы)

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Магнитогорск, 20 \_\_\_\_



**Форма внутренних листов дневника по практике**

<b>Дата</b>	<b>Содержание работ на практике</b>	<b>Подпись руководителя практики</b>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**Отчет**

**по производственной (по профилю специальности) практике**

**по специальности** \_\_\_\_\_

*(цифр и наименование специальности)*

**ПМ 0** \_\_\_\_\_

*(индекс и наименование профессионального модуля)*

Студента (ки) гр. \_\_\_\_\_

*(И.О. Фамилия)*

Организация: \_\_\_\_\_

*(наименование места прохождения практики)*

Руководитель практики от организации

*(И.О. Фамилия)*

МП

Руководитель практики от МпК

*(И.О. Фамилия)*

Магнитогорск, 20 \_\_\_\_

**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ**  
**документов, находящихся в отчете**

Обучающегося (-шейся) гр. \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

<b>№п/п</b>	<b>Наименование документа</b>	<b>Стр.</b>
1.	Задание на практику	
2.	Аттестационный лист	
3.	Отчет о выполнении заданий по практике	
4.	Приложение №	
5.	Приложение №	
6.	Приложение №	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

### **Задание**

**на производственную (по профилю специальности) практику**

Обучающегося (-шейся) гр. \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**Цели практики:**

**1. Приобретение и углубление практического опыта**

1.1 ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных  
хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных  
мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных  
кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных  
отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей  
профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые  
методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их  
эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях  
и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации,  
необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,  
профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии  
в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
- Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелко штучных кондитерских изделий, составление акта проработки;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	- анализ работы мучного и кондитерского цехов в соответствии с правилами и нормами; - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями;

<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, в соответствии со Сборником рецептур и использование их в оформлении;</li> <li>- оформление сложными отделочными полуфабрикатами.</li> </ul>
--	---

Место практики \_\_\_\_\_

### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршей, начинок и сладких начинок, для сдобных хлебобулочных и сложных мучных кондитерских изделий. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление теста: дрожжевого безопарного, дрожжевого опарного, слоеного дрожжевого и изделий из него. Температурный	6

	режим, оценка качества и безопасность.	
3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление песочного, пресного сдобного, вафельного, пряничного теста и изделий из него. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
4.	Организация рабочего места и технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления сиропов, помад для кондитерских изделий. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление кремов на сливочном масле и кремов на разных основах. Температурный режим, оценка качества и безопасность.	6
6.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки.	6

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Фотографии мучного и кондитерского цехов;
2. Фотографии приготовленных мучных кондитерских изделий.

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_  
И.О. Фамилия

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**Задание  
на производственную (по профилю специальности) практику**

Обучающегося (-щейся) гр. \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**Цели практики:**

1. Приобретение и углубление практического опыта:

1.1 ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
---------------------------	--



ПО расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами;
ПО приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия;</li> <li>- приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептур;</li> <li>- приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептур;</li> <li>- подбор посуды в соответствии с правилами подачи.</li> </ul>
ПО приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; ПО оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ПО контроля качества и безопасности готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление отделочных видов теста ;</li> <li>приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептур;</li> <li>- оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов.</li> </ul>

Место практики \_\_\_\_\_

### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
	Организация технологического процесса приготовления подачи фруктово-ягодных десертов. Ассортимент способы и приемы подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
	Организация технологического процесса	6

	приготовления компотов и фруктов в сиропе, киселей, муссов и самбуков. Ассортимент способы и приемы приготовления компотов и фруктов в сиропе, киселей, муссов и самбуков. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	
	Организация технологического процесса приготовления желе и бланманже, суфле и зефира. Ассортимент способы и приемы приготовления желе и бланманже, суфле и зефира. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи желе и бланманже, суфле и зефира.	6
	Организация технологического процесса приготовления кремов, взбитых сливок, сабайонов. Ассортимент способы и приемы приготовления кремов, взбитых сливок, сабайонов. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
	Организация технологического процесса приготовления мороженого и парфе. Ассортимент способы и приемы приготовления мороженого и парфе. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	6
	Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов, составление акта проработки.	6

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике

1. Фотографии цеха;
2. Фотографии приготовленных блюд (изделий).

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
*И.О. Фамилия* \_\_\_\_\_ *(подпись)*  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**Задание**  
**на производственную (по профилю специальности) практику**

Обучающегося (-щейся) гр. \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

19.02.10. Технология продукции общественного питания

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**Цели практики:**

1. Приобретение и углубление практического опыта:

1.1 ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций
По планирования работы структурного подразделения (бригады);	-- Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная); - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню; - ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания: - составление графиков по учету рабочего времени, - оформление табеля учёта рабочего времени, - ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров; - ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырьё и продукцию;
По оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	- заполнение бракеражного журнала; - ведение утверждённой учётно-отчётной документации: - заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов; - ознакомление с порядком отпуска и возврата. - заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.

ПО принятия управленческих решений.	-ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров;
-------------------------------------	---

Место практики \_\_\_\_\_

### Задание на практику

№ п/п	Содержание работ на практике	Примерные сроки выполнения
1.	Участие в планировании основных показателей производства.	6
2.	Порядок оперативного планирования производства.	6
3.	Составление планирующей документации.	6
4.	Работа со Сборником рецептур.	6
5.	Ознакомление с используемой на предприятии общественного питания нормативно-технологической документацией.	6
6.	Планирование выполнения работ исполнителями.	6
7.	Решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов, обоснованности подбора оборудования, инвентаря.	6
8.	Организация выполнения работ исполнителями.	6
9.	Изучение должностных инструкций материально-ответственных лиц.	6
10.	Формы материальной ответственности.	6
11.	Контроль хода выполнения и оценка результатов работы исполнителями.	6
12.	Контроль над расчётом цен на продукцию собственного производства и покупные товары.	6

Перечень документов, прилагаемых в качестве приложения к отчету по практике

1. Заполненные бланки отчетных документов по заданию.  
Руководитель практики от МПК \_\_\_\_\_

*И.О. Фамилия* \_\_\_\_\_ *(подпись)*  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_  
*(И.О.Фамилия)*

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.10 «Технология  
продукции общественного питания» успешно прошел (ла) учебную практику  
по профессиональному модулю: ПМ.04 Организация процесса приготовления  
и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

*(наименование организации, юридический адрес)*

### **Профессиональные и общие компетенции**

1.1 ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных  
хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных  
мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных  
кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных  
отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей  
профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые  
методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их  
эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 1.2

### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
- Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, составление акта проработки;	
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организации рабочего места по изготовлению	- анализ работы мучного и кондитерского цехов в соответствии с правилами и нормами; - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями;	

<p>сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия;</li> <li>- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, в соответствии со Сборником рецептур и использование их в оформлении;</li> <li>- оформление сложными отделочными полуфабрикатами.</li> </ul>	



Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

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

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

(И.О. Фамилия, должность)

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова»**  
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

---

*(И.О.Фамилия)*

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.10 «Технология  
продукции общественного питания» успешно прошел (ла) учебную практику  
по профессиональному модулю: ПМ.05 Организация процесса приготовления  
и приготовление сложных холодных и горячих десертов в объеме часов с  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.  
в организации

---

*(наименование организации, юридический адрес)*

**Профессиональные и общие компетенции**

1.1 ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных  
холодных десертов.

ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных  
горячих десертов.

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей  
профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые  
методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их  
эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях  
и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации,  
необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,  
профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в  
профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться  
с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 1.2

### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
ПО расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами;	
ПО приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия;</li> <li>- приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептур;</li> <li>- приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептур;</li> <li>- подбор посуды в соответствии с правилами подачи.</li> </ul>	
ПО приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; ПО оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление отделочных видов теста ;</li> <li>приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептур;</li> <li>- оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов.</li> </ul>	

ПО контроля качества и безопасности готовой продукции		
---	--	--

Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

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

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия, должность)*

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

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«**Магнитогорский государственный технический университет  
им. Г.И. Носова**»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Многопрофильный колледж

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_  
(И.О.Фамилия)

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе специальности 19.02.10 «Технология  
продукции общественного питания» успешно прошел (ла) учебную практику  
по профессиональному модулю: ПМ.06 Организация работы структурного  
подразделения в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_»  
\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

### **1. Профессиональные и общие компетенции**

1.1 ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей  
производства.

ПК 6.2. Планировать выполнения работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения  
работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей  
профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые  
методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их  
эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях  
и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации,  
необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,  
профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 1.2

### Виды и качество выполнения работ

Практический опыт, умения	Виды работ, выполняемых в период практики в рамках формируемых компетенций	Зачтено/не зачтено
ПО планирования работы структурного подразделения (бригады);	-- Ознакомление с материально-технической базой предприятия: - составление планов цехов и размещения технологического оборудования в них, соответствующих его типу; - составление плана-меню для предприятия общественного питания в соответствии с его типом (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная); - составление схем организации технологических процессов производства по выпуску готовой продукции в соответствии с планом-меню; - ознакомление с организацией труда на предприятии общественного питания: - составление графиков по учету рабочего времени, - оформление табеля учёта рабочего времени, - ознакомление с должностными инструкциями, - заполнение договоров; - ознакомление с гигиеническими сертификатами и свидетельствами качества на сырьё и продукцию;	

По оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заполнение бракеражного журнала;</li> <li>- ведение утверждённой учётно-отчётной документации;</li> <li>- заполнение накладных, счетов-фактур, наряд-заказов;</li> <li>- ознакомление с порядком отпуска и возврата.</li> <li>- заполнение дневных заборных листов и накладных перемещения товаров.</li> </ul>	
По принятия управленческих решений.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ознакомление с должностными инструкциями,</li> <li>- заполнение договоров;</li> </ul>	


Руководитель практики от МпК \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия)*

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

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_  
*(И.О. Фамилия, должность)*

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

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПК	Подпись председателя ПЦК
	<b>5.ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ</b>	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390), СМК-К-О-РЕ-73-20 «Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам СПО исключить из Отчета по практике Приложения 4, 5, 7	28.09.2020 г. Протокол № 1.1	
	<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390), СМК-К-О-РЕ-73-20 «Порядок организации практической подготовки при реализации практик по образовательным программам СПО дополнить Приложения № 1, 2, 3, 6	28.09.2020 г. Протокол № 1.1	